

コトコトキッチン

森のくれよん2025 10月活動報告
日程：10月5日(日) 場所：宇多野ユースホテル

① 今月は、【アウトドアクッキング】にチャレンジするよ！雨の中での活動だけど、美味しい【豚汁定食】を作って温まろう。エプロンに着替えたら、今回は、“やさいチーム”と“おこめチーム”に分かれて調理を進めるよ。“やさいチーム”は、まず、沢山の具材を分担して切っていくよ。初めて包丁を使う人も、慣れてる人も、使い方によく注意して、慎重に切り分けよう。具材を全て食べやすい大きさに切れたら、大きな寸胴鍋に入れて煮込もう。みんなが持ち寄った食材で、どんな豚汁が出来上がるかな？楽しみだね！



たけで
ふーふー！



② “おこめチーム”は、お米をといだ後、羽釜でご飯炊きに挑戦だ！水加減を調整したら、かまどにセットしよう。沸騰するまで強火で待つよ。雨足が強くて火が消えそうになった時は、竹で火を吹いて大きくしよう。みんなの頑張りが、美味しいご飯に繋がるよ。

③ 豚汁もご飯も、沸騰してきたらよく混ぜよう。最後に、味噌を溶いて味を整えたら、ようやく完成！器に盛りつけて、みんなでいただきます。食べ始めてすぐに、「美味しい！」の音が沢山聞こえてきたね。時間はかかっても、一生懸命作ったからこそより美味しく感じるね。豚汁は、具材がよく煮えていて温まるね。羽釜で炊いたお米も、一粒残さず食べよう。お腹いっぱいになったら、最後の片付けまで協力してやり抜こう。また、みんなで美味しいご飯を作ろうね。まったねえ～！



おいしい～！



活動では、毎回メンバーへお伝えしている【お約束】というものがあります。これまで変わらず同じ内容でしたが、さらに一人一人の成長を促せるものにしようと思直し、今月からリニューアル致しました。新たに付け加えたのは、『友達の名前を呼ぼう』と『友達を助けよう』です。これまでリーダーから促していたことではありますが、改めて可視化することで、メンバー自身が意識し易くなり、今回だけでも良い変化が伺えました。“森のくれよん”の活動目的は、自然体験を楽しんでいただく事が第一にあります。その体験をより充実したものにするためには、メンバー同士の温かい人間関係も欠かせない要素だと考えます。活動を通じた人間成長も視野に入れ、今後も皆さんにとってより価値のある活動をご提供させていただきます。下半期もどうぞよろしくお願い致します。(生田 千恵)