

# マグカップ茶碗蒸し

in 桐生若人の広場

活動日時： B…10月12日(日)

活動プログラム：

午前	集合・挨拶	おはようございます。今日は【茶碗蒸し作り】を行うよ。生憎のお天気だけど、とびっきり美味しい茶碗蒸しをみんなで作ろう！
	火おこし	今回は、全員でかまどを準備して火おこしを行うよ。かまどの組み方を聞いたら、早速みんなで作っていこう。グループで話し合っ、どうすれば安定した土台が出来るか、様々な方法を試そう。
	下準備	美味しい茶碗蒸しを完成させるには、分量を間違えない正確さが必要だよ！計算して、その通りに材料を合わせていこう。具材も食べやすい大きさにカットしたら、満遍なくマグカップに入れていくよ。最後に卵液を注いだら準備OK！
午後	蒸し	火加減に気を付けて、茶碗蒸しを加熱していこう。中火～弱火と段階を経て、最後は蒸らして完成だよ。卵液がよく固まっているか確認してみよう。
	いただきます	持ってきたお弁当と一緒に、茶碗蒸しをいただきます。イメージ通りの茶碗蒸しが出来たね！心も体もポカポカ温まるね。
	片付け	使ったものをどんどん片付けていくよ。洗う人、拭く人と手分けして、テキパキ動いて進めていこう。鍋のスス落としも妥協せず、細かいところまでよく見て綺麗にしていこう。
	振り返り まったねえ	今日は、全員でかまどをやってみてどうだったかな？かまど作りが得意な人もそうでない人も、みんなで声を掛け合っ、進めることが出来たかな？また火おこしをする機会があったら、ぜひ自分から積極的にチャレンジしてみよう！では、まったね～！



## <全体感想>

今までの野外炊飯では、かまどと食材準備に分かれて進めておりましたが、今回はグループのメンバー全員でかまどの準備に取り組んでいただきました。最初にかまどの組み方や火の起こし方をレクチャーしていたので、「こんな感じやったかな?」と思出し、グループで相談しながら進めておられました。普段からよくかまど係を担当しているメンバーの動きは頼もしく、率先して動き、仲間へ指示を送る姿が見られ、安心感がありました。逆に、あまりかまど系の経験がなく、初めてかまどを担当されたメンバーも、火ばさみを使って枝を足し、息を吹きかけて火を調節するなど、出来ることにどんどんチャレンジされていた姿が印象的でした。なかなか火がつかず、「火おこして大変だな。」と感じたかもしれません。またいつか野外炊飯を行う日が来たら、「一回やったことあるからやってみよう!」と前向きにチャレンジされるメンバーが現れるのを楽しみにしています。

(藤木 将孝)