

うどんづくり

- 1 薪置き場から、注文 1 セットにつき「薪 2 束」を運ぶ。
- 2 持ってきた薪を自分たちが使うかまどの前に置く。
- 3 開始時に本所職員の説明を聞く。
- 4 炊事場Cの炊事用具倉庫前で「バケツ (水のう、ひしゃく)」、「食器かご」、「めん棒」、「めん板」・「洗剤かご」を受け取る。

5 調理を始める

(1) 生地をこねる。



- ① こねばちにうどん粉を入れる。
- ② 計量カップに用意した水 (300ml) に塩を入れてまぜ、塩水をつくる。
作った塩水をこねばちに 3 回に分けて入れる。1 回入れるごとによくこねる。
- ③ 表面に粉っぽさがなくなるまでよくこねる。

ポイント

- ・300mlの水を入れ終わってもまだ粉っぽさが残るようなら水を追加する。
追加する場合には、ボウルに水を用意し、手に水を少しつけてこねるようにする。
 - ・2回目で粉っぽさがなくなっているようなら、すべての水を入れ切るのではなく、少しずつ調整して入れるようにする。
※水が多すぎると、ベタついてきれいに打てなくなります。
- ④ こね終わったら生地に打ち粉をつけてからビニール袋に入れ、15 分ねかせる。
 - ⑤ 羽釜 と 鉄板 を用意する。

(2) 足踏み

- ① ビニールに入れたままシートの上に置き、足で生地をふむ。
※かかとを生地の中心に置き、まわりながらふむ。
☆1 人200回ふみ、1 人踏み終わったらビニールから出し、丸めなおして次の人が200 回踏む。これをグループ全員が行う。
※生地はビニール袋の中央にくるように置く。

(3) かまどに火をつける

※足踏みが終わったら、かまどの担当の人は火をかける準備をする。

- ① かまどの準備をする。
ア 下のレンガをよく向きにする。
イ さらにその上にレンガを5個のせる。
- ② 薪を組む。

たきつけ材をくるんでいる新聞紙を外して使用します。

①鳥居の形に太い薪を置き、真ん中に軽く丸めた新聞紙を置く。

②新聞紙を囲むように、格子状にたきつけ用の細い薪を組む。

③レンガの上に鉄板を置き、羽釜を入れられるようにしておく



- ③ セットした羽釜にバケツで水を入れる。
※なるべく多めに
- ④ 薪に火をつけ、水を沸騰させる。
- ⑤ フタをして沸騰するのを待つ。(火が小さくならないように、管理する。)

(4) 生地を伸ばして切る

- ① めん板に打ち粉をまき、その上に生地をのせる。
- ② 生地にも打ち粉をし、めん棒を使って伸ばす。

ポイント ○ 生地のおつさが同じくらいになるように少しずつ広げていく。
○ ある程度のおつさになったらめん棒に巻きながらのばす。
⑦ 生地をまいたら手前に引きながら力を入れる。
⑧ ある程度おつさたらめんぼうをたてに置き生地を広げる。
⑨ 広げた生地をめんぼうを横に戻して巻く。
○ ⑦～⑨をくりかえして生地を3mmくらいの厚さにする。

- ③ 包丁を取りに行かせる。
- ④ 生地に打ち粉をし、びょうぶたたみにして、めんを切る。
※なるべく同じ太さになるように注意して切る。(約3mm)
- ⑤ 切っためんをほぐし、打ち粉をしてトレーにのせる。
- ⑥ ふっとうしたお湯に入れ、約15分ゆでる。
(15分たったら食べてみて固さを確認する。)
※バケツに水を入れて近くに置き、沸騰してこぼれそうになったら水をひしゃくで入れ、ふきこぼれをおさえる。
- ⑦ ゆで終わったらすいのうを使ってバケツにめんを移す。
- ⑧ バケツに入れためんを金ざるにあけて水で洗い、ぬめりをとる。
- ⑨ 洗っためんを竹ざるにあけ、うどんが完成する。
- ⑩ 配布されているめんつゆと水を使ってお椀でつゆをつくる。



6 片付け

めん棒 キッチンペーパーでふき、指定された場所へ
めん台
その他の道具 水道で洗い、指定された場所へ

羽釜について

☆熱湯が大量に入っているため、すぐには片付けない。

羽釜の中のお湯をバケツにすくい、やけどに注意しながら流しにあげる。

☆お湯の入ったバケツを移動させるときは、必ず周りを見て、安全を確認してから行う。
ある程度お湯がなくなったら、水を入れて羽釜を冷ます。

○薪の火が小さくなっていたら火かき棒を使って薪を取りだす。
取り出した薪をちりとりで取り、焼却炉に入れる。

○羽釜が冷えたら流しに移し、すすを洗う。

注意

- ・ゆでた後の羽釜や中のお湯はとても熱く、やけどの危険があるので、十分注意して扱う。
- ・焼却炉はハンドル以外の部分には絶対にさわらないようにする。また、開閉は大人が必ず行う。