

まんじゅうづくり

- 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「食器かご」・「洗剤かご」「羽釜」「せいろ」を受け取る
- 5 調理を始める

(1) 生地とあんをつくる

- ① ボウルに小麦粉と重曹、砂糖を入れて混ぜる
- ② 水を140ml用意し、小麦粉に加えてしゃもじでよく混ぜる
- ③ 生地ができたら手に粉をつけて16個にわけて丸める
丸めた生地は粉をふったトレーに並べておく
- ④ あんこを16等分し、丸くしておく



(2) 羽釜に火をかける

生地ができたら、かまど担当の人は火をかける準備をする

- ① 鉄網の土台になるレンガを横向きにし、鉄網を乗せ、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。

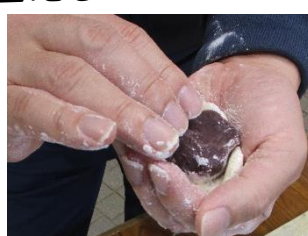
③ レンガの上に鉄板を置き、羽釜を入れられるようにしておく



- ② 上部にレンガを1段重ね、鉄板を置く
- ③ 羽釜を鉄板にセットし、バケツで水を入れる
※釜の3分の1くらいまで入れる
- ④ フタをして沸騰するのを待つ。
下の薪の火が小さくならないように火を管理する。

(3) まんじゅうを作り、蒸す

- ① 手に粉をつけて丸めた生地を手のひらで広げ、中央にあんを乗せる
- ② 生地であんを包む
※手のひらで回しながら生地を少しずつ伸ばして包んでいく
包んだら手で転がして形を整える



- ③ 蒸し器に竹すだれを敷き、その上にクッキングシートを1枚敷く。シートの上にできたまんじゅうを1段につき8個のせる
- ④ 蒸し器を沸騰したお湯の入った羽釜の上に2段重ねて置き、ふたをして12～15分程度蒸す。
ふたは羽釜で使用した木のふたをそのまま使用する。
蒸している間も、火が小さくならないように様子を見ながら薪をくべる
- ⑤ 蒸しあがったら蒸し器を羽釜からおろし、うちわであおぐ。
※つやを出すことと、まんじゅうを冷ますために行います。
☆蒸し器は熱いので扱うときには十分気を付け、革手袋等を使用する。
- ⑥ まんじゅうがある程度冷めたら竹ざるに移して完成



片付け

- 使用した道具は洗って炊事場 C の倉庫前のカゴに道具ごとに返す。

かまどの片付けについて

- ① 火かき棒を使って薪を取りだす。取り出した薪はちりとりで取り、焼却炉に入れる
- ② 羽釜の中のお湯をひしゃくでバケツにすくい、やけどに注意しながら流しにあげる。(バケツにあらかじめ水を入れておき、お湯が冷めるようにする) 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
- ③ 羽釜が冷えたら流しに移し、すすを洗う
- ④ 鉄板、鉄網を外し、かまどの中の灰をほうきではき、焼却炉へ入れる
- ⑤ 寝かせていたレンガを縦に戻す

注意

羽釜やお湯、鉄板は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。