

焼き板体験 レクチャー資料

※軍手・マスク・古布を持参

※必要に応じて準備する物（ヒートン・ひも・ポスターカラー等）

※活動場所（テーブル・かまど）の周知

- 1 薪置き場から、注文1セットにつき「薪1束」、「板材1本」を運ぶ
- 2 開始時に職員の説明を聞く（5分程度）
- 3 「のこぎり」を「1班1本」受け取る
- 4 「板材」を必要な大きさに切る ※活動場所の安全面に気をつける
- 5 薪を組んで火をつける

①鳥居の形に太い薪を置き、真ん中に丸めた新聞紙を置く。



②新聞紙を囲むように、放射線状に薪を組む。



③組み終えた薪の上に、調理用の鉄の棒を3本並べる。



④手前から、マッチで新聞紙に火をつける。※下からつける！



- 6 必要な用具（火ばさみ）を受け取る
- 7 火ばさみで板を持ち、全体を均一に焼く
※表面を焦がすだけだと、板の形をいかすことができます。
しっかりと焼くと角が取れ、丸みのある木の模様が浮き出た焼き板を作ることができます。
- 8 「たわし」で木目に沿って、ていねいにこすり「すす」を落とす
- 9 光沢ができるまで布でよく磨く



発展1：ポスターカラーで絵つけをする

発展2：ヒートン、ひもをつける



- 10 かまどの「灰」「燃え残り」をほうき等で集め、焼却炉に入れる
- 11 最終確認をチェックシートで行い、事務室へ提出

