

南部せんべい



1 活動のねらい

南部せんべいをつくる体験を通して、伝統・文化について理解を深めると同時に、郷土への愛着を深め、よりよい人間関係をつくる機会とします。

2 活動の概要

薪、焚火台を用いて火をおこし、野外で南部せんべいを焼いて食べます。
豚汁と組み合わせて、せんべい汁にすることもできます。その場合は、丸かまどで行います。

3 人数・場所・時間

- (1) **人数** 野外炊事場 4～60名
(1班4名程度、班数は15班まで)
曲り家野外炊事場 4～48名
(1班4名程度、班数は6班まで)
- (2) **対象** 年齢は問いません。
- (3) **期間** 4月下旬～10月31日
- (4) **時間** 1.5～2.5時間(準備から後片付けまでを含む)
※活動時間 9:00～19:00まで
昼食または夕食での実施(朝食対応はなし)
- (5) **場所** 野外炊事場(キャンプ場野外炊事場・南部曲り家野外炊事場)
※雨天でも実施可能です。(雨避け用のテントが常設されています)



4 準備する物

区分	内容	備考															
団体	<ul style="list-style-type: none"> ・食器用洗剤 ・クリームクレンザー ・スポンジ ・たわし(ナイロン、ポリエステル不織布が望ましい) ・焚き付け用の新聞紙又は牛乳パック等 ・マッチ ・うちわ ・ふきん、ペーパータオル等(最低一人一枚:後片付けの拭き取り用として多めに準備) 	<ul style="list-style-type: none"> ・食材持ち込みは不可(食中毒予防のため) 															
個人	<ul style="list-style-type: none"> ・軍手(ゴムなし、厚手) ・野外活動にふさわしい服装 ・雨具等 	<ul style="list-style-type: none"> ・雨具はポンチョ不可 															
食堂	<p>(1) 南部せんべい</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2">メニュー</th> <th>金額</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>南部せんべい 1セット</td> <td>中力粉、塩、サラダ油、重曹 ごま</td> <td>350円</td> </tr> </tbody> </table> <p>(2) 薪</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>金額</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>焚き付け用薪</td> <td>1束300円</td> <td>1つの班で1束</td> </tr> <tr> <td>炊事用薪</td> <td>1束600円</td> <td>1つの班に1束</td> </tr> </tbody> </table>	メニュー		金額	南部せんべい 1セット	中力粉、塩、サラダ油、重曹 ごま	350円	種類	金額	備考	焚き付け用薪	1束300円	1つの班で1束	炊事用薪	1束600円	1つの班に1束	<ul style="list-style-type: none"> ・食事数の変更は、利用日の7日前17時まで。 ・1セットで約10枚の南部せんべいを焼くことができます。
メニュー		金額															
南部せんべい 1セット	中力粉、塩、サラダ油、重曹 ごま	350円															
種類	金額	備考															
焚き付け用薪	1束300円	1つの班で1束															
炊事用薪	1束600円	1つの班に1束															

区分	内容	備考																					
交流の家	(1) 基本セット <table border="1"> <tr><td>炊事用具</td><td>数量</td></tr> <tr><td>ボール</td><td>1</td></tr> <tr><td>ざる</td><td>1</td></tr> <tr><td>食器(皿)</td><td>8</td></tr> </table>	炊事用具	数量	ボール	1	ざる	1	食器(皿)	8	(2) 調理器具セット <table border="1"> <tr><td>炊事用具</td><td>数量</td></tr> <tr><td>カレー用鍋</td><td>1</td></tr> <tr><td>ご飯用鍋</td><td>1</td></tr> <tr><td>包丁</td><td>2</td></tr> <tr><td>まな板</td><td>2</td></tr> <tr><td>ピーラー</td><td>1</td></tr> </table>	炊事用具	数量	カレー用鍋	1	ご飯用鍋	1	包丁	2	まな板	2	ピーラー	1	<ul style="list-style-type: none"> 基本セット、調理器具セット(せんべい焼き器)は、セットしてある物を管理棟食器庫よりお持ちください。 野外調理器具等は、管理棟保管場所よりお持ちください。 <p>※グループ毎に必要な数を食器棚よりお持ちください。</p>
	炊事用具	数量																					
	ボール	1																					
	ざる	1																					
	食器(皿)	8																					
	炊事用具	数量																					
	カレー用鍋	1																					
	ご飯用鍋	1																					
	包丁	2																					
	まな板	2																					
ピーラー	1																						
(3) 野外調理器具等 <table border="1"> <tr><td>移動式かまど</td><td>—</td></tr> <tr><td>十能</td><td>1</td></tr> <tr><td>ほうき</td><td>1</td></tr> <tr><td>火ばさみ</td><td>1</td></tr> </table>	移動式かまど	—	十能	1	ほうき	1	火ばさみ	1	<table border="1"> <tr><td>焚火台</td><td>1</td></tr> <tr><td>南部せんべい焼き器</td><td>1</td></tr> <tr><td>メンテナンス用オイルスプレー</td><td>1</td></tr> </table>	焚火台	1	南部せんべい焼き器	1	メンテナンス用オイルスプレー	1								
移動式かまど	—																						
十能	1																						
ほうき	1																						
火ばさみ	1																						
焚火台	1																						
南部せんべい焼き器	1																						
メンテナンス用オイルスプレー	1																						
<p>※ファイヤースターターを用いての着火も可能です。</p> <p>※焚火台、南部せんべい焼き器は最大30台まで貸出可能です。</p>																							

5 引率者の役割

項目	内容
全体指導	時間管理や全体の状況把握を行い、必要な指示をする。
炊事指導	食材や食器の準備や後片付け、火の安全管理やごみ処理等を行う。

6 活動の流れ・交流の家職員の役割

活動の流れ	利用団体の動き	交流の家職員の役割
食材の依頼	① 「食数票」(食材と薪の注文)	・利用申込書と同時に提出
準備	① 食材・薪の受け取り(レストラン外受取口・薪置き場) ② 野外炊事場へ移動し、職員から説明を受ける ③ 食器セット、炊事用具の準備	・食材：レストラン職員／薪：団体 ・炊事の進め方についての説明 ・炊事用具の貸出
炊事	① 食器、炊事用具等を洗う ② 火おこし(食材の準備状況を考慮しながら) ③ 調理(せんべい焼き) ④ 食事をとる	 <p>南部せんべい</p>
後片付け	① 食器、炊事用具等を洗う ② かまどの灰の処理 ③ 食器セット等の点検を受ける ④ 食器セット等の返却 ⑤ 炊事場、トイレその周辺の清掃 ⑥ ゴみの処理(食材等のゴミは野外炊事場ゴミ置き場、持参したもののゴミは持ち帰り) ⑦ 検食を食堂に提出(せんべいのみ)	<ul style="list-style-type: none"> 食器セット等返却時の点検(洗い方、数量等) 消火の確認 <p>(注) 19:00以降に終了する場合は、明朝の点検をお願いする場合があります。</p>

7 実施上及び安全管理上の留意点

- 野外炊事場には、雨避けテントが常設されているため、雨天でも実施が可能です。
- 雷活動度が2以上のとき、風速10m/s以上のときは、一時避難していただくことがあります。
- 食材の水洗いや事前の手洗い、十分な加熱等、衛生面に十分留意し食中毒防止に努めてください。
- 刃物(ピーラー含む)や火の取り扱い等、安全と事故防止に十分注意してください。