



南部せんべい



1 活動のねらい

曲り家周辺で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、郷土への愛着をもつ機会とします。

2 活動の概要

薪・かまど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。

3 人数・場所・時間

- (1) **人数** 野外炊事場 4～24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** 通年(冬季は少人数)
- (4) **時間** 2～3時間(準備～後片付けまでを含む)
- (5) **場所** 曲り家野外炊事場
- (6) **料金**



	宿泊での利用料金(1人)	日帰りでの利用料金(1人)
南部せんべい	<u>300円</u> 内訳：食材費 100円(3枚分) 活動料 200円(薪含) ※施設使用料に野外炊事場使用料も含まれます。	<u>400円</u> 内訳：食材費 100円(3枚分) 活動料 200円(薪含) 野外炊事場使用料 100円

4 準備する物

区分	内容	備考
団体	<ul style="list-style-type: none"> ・野外活動にふさわしい服装 ・軍手(ゴムなし) ・雨具 	<ul style="list-style-type: none"> ・雨具について、ポンチョタイプは安全管理上不可。
食堂	(1) 食材 南部せんべいセット (中力粉、塩、サラダ油、重曹、ごま)	<ul style="list-style-type: none"> ・食数変更は、利用日の7日前の17時まで。 ・1人分で約3枚の南部せんべいを焼くことができます。



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>ポ 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	ポ ー ル	1	ざ る	1	食器 (皿)	8	<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曲り家食器庫よりお持ちください。 野外調理器具等は、曲り家食器庫よりお持ちください。人数等に応じ移動式かまどか焚き火台どちらかを使用します。 							
	炊事用具	数量															
ポ ー ル	1																
ざ る	1																
食器 (皿)	8																
(2) 野外調理器具等 <table border="1"> <tr> <td>移動式かまど</td> <td>1</td> <td>焚火台</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>十 能</td> <td>1</td> <td>南部せんべい焼き器</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>ほ う き</td> <td>1</td> <td>メンテナンス用オイル</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>火ばさみ</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>※洗剤・クレンザー・スポンジ・たわし・焚き付け用の紙類・ふきん、ペーパータオル等・マッチ等 (軍手は、貸出あり)</p>	移動式かまど	1	焚火台	1	十 能	1	南部せんべい焼き器	1	ほ う き	1	メンテナンス用オイル	1	火ばさみ	1			<ul style="list-style-type: none"> ※グループ毎に必要な調理器具をお持ちください。
移動式かまど	1	焚火台	1														
十 能	1	南部せんべい焼き器	1														
ほ う き	1	メンテナンス用オイル	1														
火ばさみ	1																

5 引率者の役割

係 名	人 数	内 容
代表責任者	1～2名	<ul style="list-style-type: none"> 全体の統括、指揮、安全管理、連絡、用具の返却 食材や食器の準備やごみの処理等の後片付けの確認

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」の提出	
準 備	① 食材の受け取り (レストラン受取口) ② 曲り家野外炊事場へ移動し、 <u>職員から説明を受ける</u> ③ 食器セット、炊事用具の準備	<ul style="list-style-type: none"> 食材：レストラン職員 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 食材の準備 ③ 火おこし ④ 調理 ⑤ 食事、検食パックの取り分け	
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 かまど用具等の返却 ④ 食器セット等の点検・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・清算手続きの確認	<ul style="list-style-type: none"> 炊事用具の点検 (洗い方、数量等) 消火の確認 (19:00以降に終了する場合は、翌日の点検をお願いする場合があります)

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 以上のときや、台風接近・特別警報が出ている場合などに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。
- 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。