

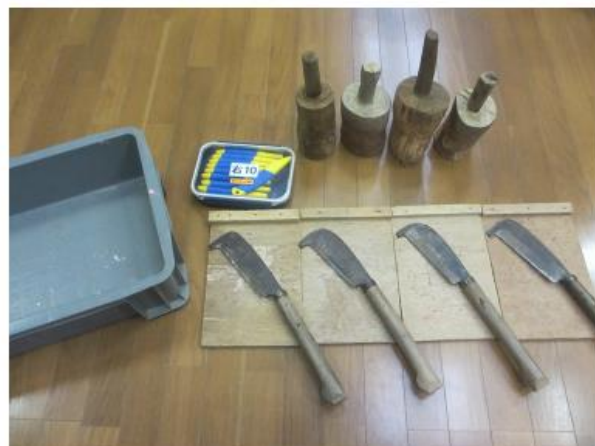
うどん【竹箸係】

竹箸係①

貸し出し道具

- ・作業台 4枚
 - ・なた 4本
 - ・木づち 4本
 - ・切り出しナイフ 10本
- *活動人数によって変更可能。
*左利用の切り出しナイフ有り。

- ・新聞紙 各自で持参。
- ・軍手



竹箸係②

竹割りⅠ

注)竹割り作業は必ず1人で行う!

- ①作業台の上に竹を立てる。
- ②立てた竹の中央になたを置く。
- ③軽く木づちで叩いて2等分する。



- ④作業台の上に2等分した竹を立てる。
- ⑤立てた竹の中央になたを置く。
- ⑥軽く木づちで叩いて、2等分をさらに4等分にする。
- ⑦またさらに8等分…と竹を割っていく。

竹箸係③

竹割りⅡ



竹箸係④

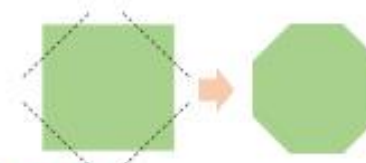
竹割りⅢ

- ①割りばし程の太さに割ったら、切り出しナイフで削り始める。



竹箸係⑤

仕上げ・片づけ



注)ナイフを持つ手は固定し、竹箸を動かす。

- ① 四角形の角を削り、八角形にする。
- ② 竹のささくれがないように表面を整える。
- ③ 口に入れる方を少しだけ細く削る。
- ④ 本数を確認し、箸をチェックする。
- ⑤ 竹箸を調理係に渡し、洗ってもらう。
- ⑥ モップやほうきで、ホールの後片付けをする。

