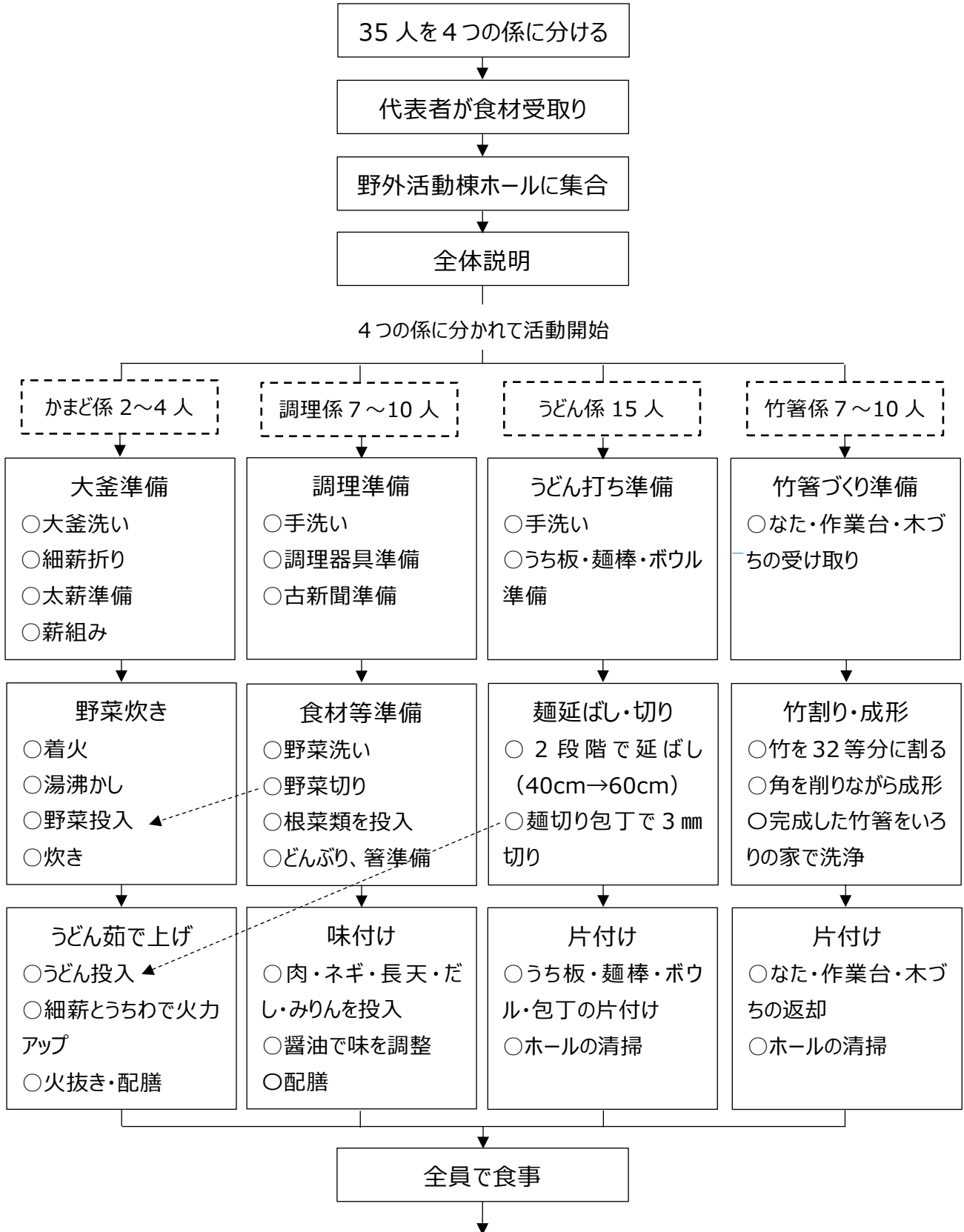
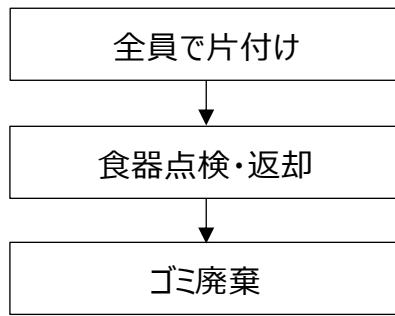


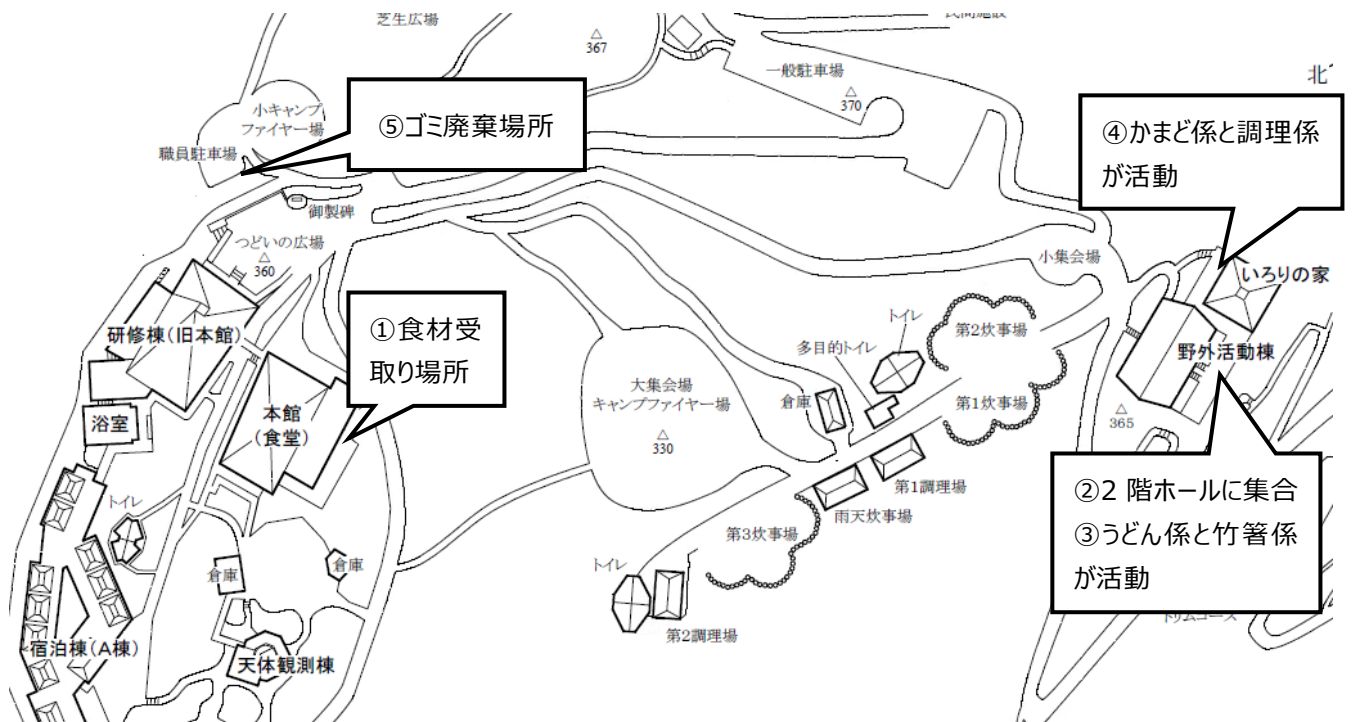
# 打ち込みうどんづくり

1 全体の流れ：35人分（5玉）をつくることを想定





## 2 活動場所



野外活動棟の外観



野外活動棟 2階のホール



いろりの家の内部



うどんを茹でる大釜

3 所要時間 全体説明から食器返却まで概ね 3 ～ 4 時間（人数によって異なる）

4 準備物

品名	数量	使用目的
軍手	人数分	薪組み等
古新聞紙	適宜	かまどの火起こし等
布きん	数枚	食器拭き等
上靴	人数分	ホールでの活動で使用

※ センターからの貸出し物

品名	数量	品名	数量
麺棒	グループ数	ボウル	グループ数
うち板	グループ数	打ち粉用カップ	グループ数
包丁	グループ数×2		

5 参加可能人数 160名まで  
冷やしうどんの場合は120名まで

6 服装 活動しやすい服装（かまど係は長ズボン必須）

7 料金 1人当たり：600円＋50円（薪代）（薪の追加は1束440円）

## 8 粉からうどんを作りたい方へ

小麦粉からうどんを作ることもできます。その場合、下記のような工程が必要となり、所要時間が1時間程度長くなりますので、計画を立てる時にご留意ください。

- 小麦粉の量を計る。
- 水と塩の量を計り、塩水を作る。
- 小麦粉に塩水を入れ、できるだけ手早く混ぜ、もみ込むように練り玉にする。
- 練り玉をビニール袋に入れ、足で踏み延ばす。（5～6回繰り返す。）
- ビニール袋に入れたまま、しばらく寝かせる。

## 9 雨天時の対応

野外活動棟及びいろいろの家での室内活動ですので、雨天時も特に支障ありません。

## 10 その他留意事項

- 火の取扱いには十分ご注意ください。マッチの管理は、職員と協力して行ってください。
- いろいろの家の洗い場では、貸出したザルを使って野菜の切りくずや残飯等を流さないようにお願いします。
- 食材が入っていた金属トレーは食材受取り場所へ返却してください。段ボール箱については職員にお渡しください。
- 生ごみなどのごみは、必ず小キャンプファイヤー場近くのごみ捨て場に運んでください。

## 11 冷やしうどん作り

冷やしうどん作りについては、打ち込みうどん作りに準じた流れになります。詳しくは、野外活動担当職員とご相談ください。