

# 打ち込みうどん【かまど係】

## かまど係① 【打ちこみうどん】 貸し出し物Ⅰ

- ・食缶
- ・竹さいばし



## かまど係② 貸し出し物Ⅱ

- ・鉄缶
- ・火ばさみ
- ・じゅうのう
- ・細薪 (10本程度)



## かまど係③ 大釜の準備

- ①大釜と蓋をいろりの家の外で洗う。

注)釜は内側だけ洗い、外側のススは洗わなくてよい。

注)釜の外側のススが服や皮膚に付かないように注意して外に運ぶ。



## かまど係④ 大釜の準備

<大釜の洗い場>  
いろりの家の四隅にある4カ所の出入口を出たところ。

中の水道からホースを伸ばして洗う。



## かまど係⑤ 水張り

- ①水をためる。

洗う時と同様に、水道からホースを使って水をためる。食缶を使って蛇口から水を運んでもよい。



大釜の内枠(赤い線)から15cmほど下が水の量の目安(30~40人)



水の跡が残っているところが目安。

★折り目まで水を入れると激しく吹きこぼれるので注意。

## かまど係⑥ 薪組みⅠ

注)軍手を着用すること。

- ①太薪置場から薪を鉄缶一杯分とってくる。
- ②土台になる太薪を2本選び、かまどの両脇に置く。
- ③新聞紙をソフトボールくらいの大きさに丸め、4~5個を太薪の中央に置く。



★土台はしっかりとした薪を選ぶ。

## かまど係⑦ 薪組みⅡ

- ①鉄缶に入っていた細薪を、壁などに立てかけて半分に折る。

注)太くて折れない場合は無理をして折らない。



## かまど係⑧ 薪組みⅢ

- ①折った細薪を10~15本くらい選び新聞紙の上に置く。

注)なるべく細いものを選ぶ。また、細薪どうしが点で接し、空気の通り道を作ると燃焼がスムーズになる。



## かまど係⑨ 着火

- ①職員からマッチを受け取り、新聞の端に着火する。

注)マッチを擦る生徒は必ず軍手を外すこと。

- ②うちわでやさしく風を送り、火を安定させる。



★着火は素手で！



# 打ち込みうどん【かまど係】

かまど係⑩  
沸騰前後

## 打ち込みうどん編①

- ①着火した後、細薪を全部くべたら太薪を組む。  
土台をタテに組んでいるので、次はヨコになるように置く。  
(…以後タテ・ヨコ・タテになるように)
- ②沸騰し始め、蓋の間から湯気が出たら、調理係が切った根菜類(大根・人参・ごぼう)を投入する。
- ③根菜に火を通すため、火力が弱まらないように火の番をする。  
(根菜投入から約20分間)
- ④追加燃料の細薪を半分に折る。
- ⑤麺の投入後の役割分担をしておく。

役割 ①うちわで火力を上げる係 ②細薪を投入する係  
③麺をかき混ぜ、さし水を入れる係

かまど係⑫  
片付け

- ①大釜にためた水を食缶を使って抜き取る。
- ②2人で運べるくらいまで水が減ったら、大釜と蓋を洗い場まで運び、きれいに洗う。残飯が残っている場合は溝に生ゴミ用ザルを置き、そこで受けるようにする。
- ③かまどの中の灰や炭を掃除用具で掃き出し、灰捨て場に捨てる。
- ④かまどの周囲の掃き掃除をする。
- ⑤大釜の周囲の拭き掃除をする。(かまど用雑巾を使う)
- ⑥センター職員の点検を受ける。

かまど係⑪  
麺投入後

## 打ち込みうどん編②

- ①麺を投入し、約8分間ゆでる。
- ②調理係が麺のゆで具合を味見する。  
(ゆで具合⇒少し芯が残るくらい)
- ③麺の状態が良ければ、調理係が醤油以外の食材(ねぎ・肉・長天・みりん・粉末だし)を投入する。  
【②・③は調理係が担当】
- ④麺が硬かったら、①を続ける。
- ⑤調理係が醤油以外の食材を入れたら、釜の蓋を閉めて火抜き作業をする。⇒「かまど係⑬」火抜き作業参照。
- ⑥片づけの説明を聞く。
- ⑦調理係が味付けをする。  
【⑦は調理係が担当】
- ⑧大釜の料理を食缶に移し終わったら、大釜に水を張っておく。

かまど係⑬  
火抜き作業

- ①軍手、空の鉄缶、長じゅうのう、じゅうのうを準備する。
- ②かまどの中の炭をじゅうのうを使って鉄缶に入れる。  
注)鉄缶の1/3までしか入れない。
- ③長じゅうのうに鉄缶の持ち手をかけて、つるした状態でいろりの出口まで運ぶ。  
注)じゅうのうの角度を上げないように運ぶ。  
周りに人がいないか確認・呼びかけをしながら運ぶ。
- ④外で待っている職員に鉄缶を渡し、空になった鉄缶を受け取る。  
注)戻る時も同じく、周囲の人に気をつける。
- ⑤かまどの中の炭や灰が8割ほど取れたら完了。

