

# うどん【竹箸係】

## 竹箸係①

### 貸し出し道具

- ・作業用布 2枚
  - ・作業台 2枚
  - ・なた 2本
  - ・木づち 2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16等分…と竹を割っていく。

## 竹箸係③

### 竹割りⅡ



## 竹箸係④

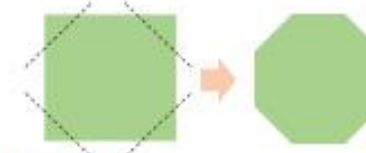
### 竹割りⅢ

- 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 クラスで代表を決め、職員または指導者と箸を洗いに行く。
- ⑥ モップやほうきで、ホールの後片付けをする。



ナイフを使う時は、少し前かがみ気味にあぐらをかいて、(右利きの場合)右ひざの上に右ひじを置いて固定すると、足を切ることなく、安全に作業ができる。