

# 焼きそば 【かまど係】

## かまど①

〈貸し出す道具〉

- ①鉄缶
- ②火ばさみ
- ③じゅうのう
- ④細薪

⑤太薪...後から自分で取る



## かまど②

①太薪を準備する。

「かまど①」の道具を受け取ったら、いろりの家の太薪置き場から太薪を20~30本(鉄缶がいっぱいになるくらい)取る。



## かまど③

①炊事場のススがついているところを目印に、かまどを作る。

左右に石をどかしていき、真ん中に空間をつくる。



## かまど④

①ひざより少し上の高さになるように石を積み上げる。鉄板の幅も考えること。



鉄板を置く一番上の石は、なるべく平面の広くとれた石にするとよい



## かまど⑤

①鉄板を置いてみて、平衡が確かめながら石を積む。

②上から鉄板に体重をかけて、ぐらつきや、崩れないかチェックする。



## かまど⑥

①細薪は石などに立てかけて踏んで折る。

注)太くて折れない場合は無理をして折らない。



## かまど⑦

①太薪を石組みの両端に置く。  
②新聞紙をソフトボール程度に丸め、4~5個を太薪の中央に置く。



③折った細薪を②の上に10本程度積み重ねる。

注)できるだけ細薪どうしが接点をもつように立てかけると着火がスムーズになる。



このすき間が通気口になるので、必ず開ける。

## かまど⑧

〈火加減〉

- ①マッチで着火する。
- ②鉄板に炎の先がつくくらいの火力を保つ。





# 焼きそば

## 【かまど係】

鉄板・調理・かまど

### 炒め作業の役割

#### かまど係

常に火加減や炭の様子をチェックし薪を調整する。

#### 鉄板係

食材をヘラで炒める、味見をする。

#### 調理係

鉄板に食材を順に投入する。



炒め作業が始まったら、スピードとの勝負です。効率よくできるように、しっかりと役割分担をしておきましょう。

## かまど⑧

①炒め作業中は、火の火力を下げないように火の管理をする。

②鉄板係の足元に炭が転がないように見守る。



★火力が落ちたら薪を追加  
作業スペースが狭いので  
ゆずりあいながら作業する

## かまど⑨

①焼きそばが完成したら、必ず軍手をし、2人で鉄板をテーブルまで運ぶ。

注)テーブルに新聞紙を敷く。周りに注意して運ぶ。



## かまど⑩

<かまどの片付けについて>

かまどの火は食事を食べ終わるまでそのまま燃やし続ける。

<食事終了後>

- ①火ばさみとじゅうのうで燃え残った灰や炭を鉄缶に取る。
- ②3点セット(灰の入った鉄缶・火ばさみ・じゅうのう)を灰捨て場(右の写真)まで運び、センター職員の指示を受ける。
- ③石組みを崩す。(防火対策)

