

野外炊事 飯ごうの使い方

1 活動の流れ



中ぶた 本体 外ぶた

①飯ごうは、本体、中ぶた、外ぶたの3つからできている。1つの飯ごうで4人分のご飯を炊くことができる。

・中ぶた：すりきり1杯2人分(2合)の分量
・外ぶた：すりきり1杯3人分(3合)の分量



②中ぶたと外ぶたを使って、米の分量を量る。
※米がこぼれてもよいようにボール等の上で行う。



③米をとぐ。
・②で分量を量った米と、水を適量入れる。
・中ぶたをして、本体と中ぶたをしっかり手で押さえながら、上下に10~20回振る。
・本体と中ぶたの隙間からとぎ汁を流す。これを3回ほど繰り返す。



目盛

④炊く米の分量に合わせて、目盛の高さまで水を入れる。
※上の目盛は、4人分(4合)の水の量、下の目盛は、2人分(2合)の水の量を表す。3人分の場合は、その中間の高さまで水を入れる。

上と下の2か所に目盛がついている。



中にも目盛がついている。



⑤中ぶたをはずし、外ぶただけをする。
※中ぶたをして火にかけると、おかゆのような状態になる。



⑥飯ごうのまわり(火にかかると部分全体)にクレンザーを塗る。後始末の時にすすが取れやすくなる。
※粉末のクレンザーの場合は、水を少量入れてかき混ぜてから塗る。液体の場合はそのまま塗る。



⑦火が十分に燃え上がってから、飯ごうをかまどにかける。
※初めは強火で、ふきこぼれがなくなってきたら、徐々に火を弱める。



⑧沸騰すると、ふたと本体の間から蒸気が出て、泡がふきこぼれてくる。



⑨ふきこぼれがなくなった頃、細い薪等の先でふたの上を押さえてみて、振動が伝わってこなければ炊き上がり。炊き上がったら、火のないところに飯ごうを移し、逆さにして蒸らす。
※炊き上がったかどうか、実際にふたを開けてご飯の状態を見たり、試食したりして確かめてよい。
※飯ごうを移動させるときは、太目の薪や火ばさみを使う。(火傷の防止)



⑩飯ごうのご飯をボールに移してからお皿等に取り分けるとよい。



⑪本体の中にふたを入れ、水をひたひたになるくらい入れて残り火にかけておくと、後片付けがしやすくなる。



⑫灰や燃え残り等は、ほうきや十能、火ばさみを使って一輪車にまとめて集め、水をたっぷりかけて消火した後、灰捨て場に捨てる。

一輪車は外トイレ横にある。

灰捨て場は炊事用薪置場コンテナの横

炊事用薪置場



炊事用の薪は、多目的グラウンド端の紺色のコンテナ(倉庫)の中にある。

食器セット置場(器具庫)



食器セットは、Cサイト脇の器具庫の中にある。
※1セット8名分まで対応(飯ごう2個)

2 活動の留意点

- ・かまどで活動する人は、必ず軍手や革手袋を着用する。火にかけた飯ごうは非常に熱くなっているため、持ち運ぶ際は太めの薪や火ばさみを使う。
- ・飯ごうの準備(火にかける状態)が整うタイミングに合わせて、火の準備をする。(火を着けるのが早すぎると薪を無駄にする。)
- ・炊事終了後は、かまどと流しの後片付けをしっかりと行う。また、団体責任者は、消火確認を確実にを行う。(灰や燃え残りを集めたら必ずたっぷり水をかけて消火する。)
※熱くなっているかまどに水をかけるとかまどが割れる恐れがあるので、決して水をかけない。(火が自然におさまるのを待つ。)
- ・使用した道具は、元の場所に整理して片付ける。