

# 飯ごう炊さんの作り方

## 薪割りのしかた

- ①薪を持つ方は軍手を二重にする。ナタを持つ手は軍手をしない。
- ②大きめの木を下にしき、薪割りの台にする。
- ③薪にナタの刃をのせてから、薪とナタを一緒に台の上に打ち下ろし、刃を薪に食い込ませる。  
その時糸色刈にナタを上から振り下ろさない。
- ④ナタの刃を食い込ませた薪をそのまま両手で台に打ちつけて割る。



## 火の焚き方

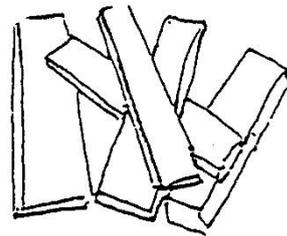
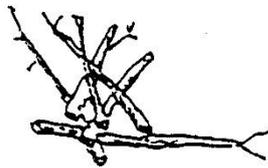
○火を燃やす時の心がけは『燃やそうとするのではなく、火を育てる気持ち』です。

○用意するもの

A 焚きつけ用の紙  
(新聞紙や広告紙)

B 細い薪  
(わりばしくらいの薪)

C やや細い薪  
(4~5cmくらいの薪)



○焚きつけの順番

- ①Aの焚きつけ紙を軽く揉んで置く。
- ②Aの上にBの細い薪を組ませるのせる。
- ③紙に火をつけて、細い薪に火がついたら、Cのやや細い薪をのせていく。



## 飯ごう炊さんのしかた

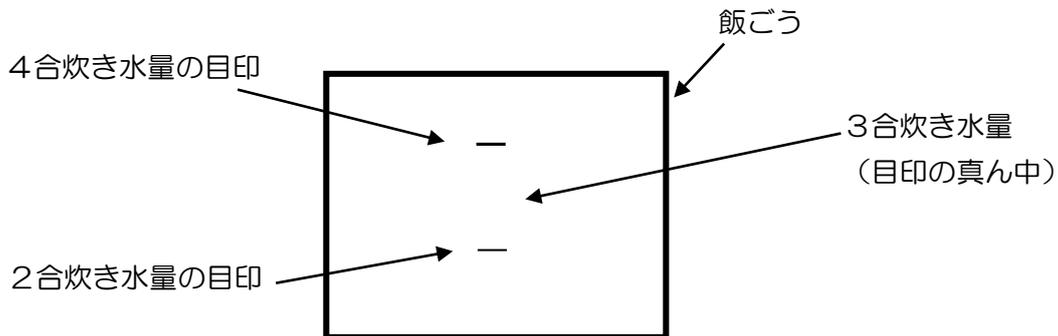
①米の量をはかり、なべにいれてとぐ。

(中ぶた2合、上ぶた3合、なべの下目盛り4合)



②水の量は、なべの目印で加減する。(上の目印は4合用、下の目印は2合用)

※すぐに炊く時は、水をやや多めにする。



③飯ごうの底と側面に、水で練ったべとべとのクレンザーを塗る。

(洗うときに便利です)

.....米をとぎおわるまでには火をつけておく。.....

④強火にかける。炎が飯ごうを包むように置く。

⑤泡と蒸気が吹き出してきたら注意し、

吹きこぼれが乾いたら火からはずす。

※ふたを取って炊けているか確かめる。

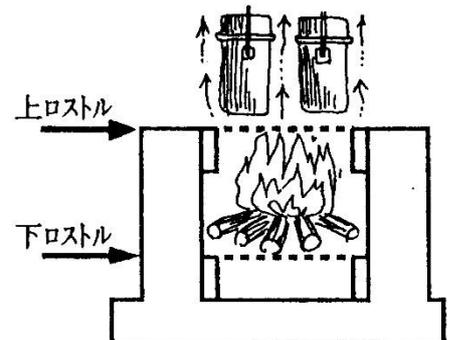
※芯があったらコップ一杯の湯をいれて少し炊く

⑥よくむらすとおいしく食べられます。

(飯ごうを逆さにしても、ご飯がべとつくだけであ

まり意味がありません。)

※飯ごうの底を棒でたたかないでください。飯ごうが傷つきます。



## 灰の処理について

○かまどには絶対に水をかけない。

○燃え残りの薪は完全に燃やしてしまう。

○それでも燃え残ってしまった場合は、「燃え残り置き場」の中に入れてください。

○灰は、灰捨て場に運んで捨てる。(ほうき、ちりとり、バケツを使ってください。)