

くんせい 燻製づくり

1 活動の概要

身近な食材と手作りのスモーカーを使い、燻製を作ることとおして、野外炊飯の一つの方法を知るとともに、燻製のおいしさを味わうことができます。

2 ねらいとして考えられるもの

- (1) 創作活動をおして、創造性や感性を育む。
- (2) 親睦を深める。

3 活動時期

通年

4 活動場所

創作工作室・創作工作室裏

5 活動人数

少人数～48人程度（6セット）

6 所要時間

2～3時間（準備、試食、後片づけまでを含めての時間です。）

7 指導依頼

- (1) 基本的には、引率または団体指導者の方に直接指導していただきます。事前打合せに来所した際に指導手順について、ネイパル職員が引率または指導者の方に指導します。
- (2) どうしても団体で指導できない場合は、ネイパル職員が指導しますが、他の利用団体の活動状況やネイパル職員の勤務の関係上、全ての指導依頼にこたえられない場合があります。
- (3) 指導依頼をした場合でも、全ておまかせの状態にならないよう、参加者の掌握や安全管理について指導補助をお願いします。

8 団体に準備するもの

(1) 参加者

エプロン 三角巾

(2) 引率者（指導者）

燻製にする食材（ネイパルで購入可 8人用1セット 1,500円）

スモークウッド（ネイパルで購入可 1本500円）

ダンボール ラップなどの芯 味付け用の調味料

針金 S字フック カッター ガムテープ ガスバーナー

9 ネイパルで貸し出しできるもの

- まな板 □包丁 □スモークウッドを乗せるトレイ □ガスバーナー
□掃除用具 □ふきん（食器用、机用、床用）

10 活動にかかわって

(1) 実施上の留意点

- ①1つのテーブルに最大8人で座っていただきますので、事前にグループ分けをお願いします。
- ②ガスバーナーを使うため、火の取扱いには十分注意してください。
- ③安全面には十分配慮し、特に火気の取扱いや、やけどなどのケガに注意する。

(2) 展開例

| 活動 | 内容 | 時間 |
|-------|---|-------|
| 用具の準備 | ①個人で準備するもの 手洗い、エプロン・三角巾をつける。 ②テーブルごとに準備するもの ダンボール 針金（8） S字フック（10） ラップなどの芯（1） 包丁（1） まな板（1） カッター（1） ふきん（食器用、机用、床用） 食材（ネイパルで購入した場合は食事館に取りに来てください。） | 15分程度 |
| 説明 | ①冷燻・温燻・熱燻のうち、熱燻に挑戦 ②使わなくなったものは、そのつど洗い、窓際にバスタオルを敷いて干す | 10分程度 |
| 創作手順 | ①燻製にする食材を下ごしらえする。 塩こしょうで下味を付けるなど（お好みで） ②スモーカーを作る～図を参照 ③食材をつるす。 かまぼこ・チーズ：針金や金網の上に置く。 ④燻煙にする（1～2時間程度） 創作工作室裏に出てトレイの上でスモークウッドを燃やし、その上に食材を入れたスモーカーを静かに置く。 ⑤試食・後片づけ | |
| 後片づけ | ①使用した用具をきれいに洗い、窓際のバスタオルの上に干す。 ②テーブルの上を机用ふきんできれいにふく。 ③いすをテーブルの上にあげて床を掃く。 ④流しまわりの床が汚れていたら床用ふきんでふく。 ⑤指導者による点検。 ⑥終了 | 30分程度 |

「利用のてびき」の「健康・安全対策」「野外活動のフィールドマナー」も参考にしてください。

ダンボールスモーカーの作り方

- ①ダンボールの片方のふたを、中に折り込む
※高さが足りない時は、2つつなげる
- ②テープでとめた方に、煙突用の穴をあける
(芯がぴったりはまる大きさ)
- ③針金の棒を4本ずつさす
必要に応じて金網を置く
- ④煙突（ラップなどの芯）をつける
- ⑤煙がもれてこないように、ふたにしっかりと
ガムテープをはる
- ⑥ダンボールスモーカーの完成！

