

石窯調理

1 活動の概要

「食の大切さ」を知り、食べ物を作る過程や火を使いその火を管理しながら調理することの楽しさや難しさ、苦勞して作ったものを食べたときの感動を味わえます。

2 ねらいとして考えられるもの

石窯調理をとおして、食べ物を作る過程や火を管理しながら調理することの楽しさや難しさを知り、食事の大切さと食への感謝の心を養う。

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

10人～30人程度

6 所要時間

3～4時間程度（調理内容により異なります）

7 指導依頼について

- (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) どうしても団体に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）

食材 大きな口径の皿 アルミホイル

ライターもしくはチャッカマン

薪たば（ネイパルで購入可 1束600円）

9 ネイパルで貸し出しできるもの

- まな板 包丁 麺打ち台 麺棒 ボール 木べら
ピザピール（ピザを窯に入れるための道具） 火ばさみ うちわ
アルミトレイ（外31cm、内27cm四方） 防火手袋
レーザー式温度計 炭缶 炭スコップ 火かき棒
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

- ①食材の指導はできません。
また、下窯の入り口から熱気が出ているので、やけどに注意する。
- ②薪や木炭を燃やすため、火の取扱いには十分注意する。
- 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。
- ④活動場所が分かれるので、各活動場所に引率または団体指導者が配置しているようにお願いします。

（2）実施までの流れ

活 動	内 容	時間
石窯の準備	①煙突にあるふたを取る。下窯の入り口にあるブロックをどける。 ②細い木と新聞紙を下窯の中央に入れる。 ③ライターもしくはチャッカマンで火をつける。 ④徐々に大きい木の板を入れていく。 ⑤細い薪から入れる。 ⑥レーザー式温度計を使い下窯入り口付近の温度を調べる。 ⑦下窯入り口付近の温度が250℃になったら燃えている薪を、 下窯の奥に火かき棒を使い入れる。	2時間程度
石窯の使用	①調理する食材を下窯もしくは、上窯に入れる。 ②焦げず、中まで火が通れば窯から取り出す。	
後片づけ	①下窯の燃えている薪を、火かき棒で掻き出す。 ②掻き出した薪を炭スコップに乗せ、炭缶に薪を入れる。 ③煙突にふたをする。下窯の入り口をブロックでふさぐ。 ④ほかに使った道具を片付ける。	