

もちつき

1 活動の概要

臼と杵を使って、日本の伝統的文化である餅つきをみんなで協力し合い、楽しく体験することができます。

2 ねらいとして考えられるもの

- (1) 日本の伝統的文化にふれる。
- (2) 親睦を深める。

3 活動時期

通年

4 活動場所

創作工作室または研修室1

※その日の利用状況や人数によってネイパル職員から指示が出ます。

5 活動人数

少人数～40人程度

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 指導依頼について

- (1) 基本的には、引率（担当）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（担当）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 団体が準備するもの

(1) 参加者

エプロン 三角巾

(2) 引率者(指導者)

材料費(8人用1セット 4000円)、生ゴミ袋(透明または半透明)

セット内容:もち米一升、納豆、あんこ、きな粉、醤油、砂糖、片栗粉

※もち米は食堂業者に蒸してもらえます。

9 ネイパルで貸し出しできるもの

もちつき用具一式(臼(2台)、杵、バット、ボールなど) さら はし

スプーン どんぶり 掃除用具

10 活動にかかわって

(1) 荒天時用のプログラムとしては、注文できませんのでご注意ください。

(2) 実施上の留意点

①食品を扱いますので、事前の手洗いや衛生管理を充分にお願いします。

②杵を振り回して、ぶつからないようにしましょう。

(3) 展開例(1テーブル8人程度)

活 動	内 容	時間例
用具の準備	①臼と杵の準備 ※ネイパル職員が準備します。 使用前に臼と杵を湿らせておきます。	15分
	②個人で準備するもの 手洗い、エプロン・三角巾をつける。	
	③テーブルに準備するもの バット(2) ふきん(4) 皿 食器(どんぶり) はし スプーン 納豆 あんこ きな粉 醤油 砂糖 片栗粉 ふきん(食器・机・床用)	
説 明	①臼と杵の取り扱いについて ・ つく人に近づかない。 ・ つく人の後ろに回らない。 ②活動手順 もちが熱いうちに作業を進めなければ、うまくつきあがらないため、すべての手順説明を先に行う。 ③後かたづけについて	10分
活動手順	①使用する前にお湯で臼をふきあげる。 ②ボールにお湯をくみ、返し手用にする。 ③バットに片栗粉を入れる。 納豆、きな粉、あんこなどの準備をする。 ④食堂に蒸しあがったもち米を取りに行く。	60分

活動手順	<p>⑤臼の中にもち米を移し、杵で手早くよくこねる。 （充分にこねると短時間にでき、つきあがりがいい。）</p> <p>⑥もちをつく</p> <ul style="list-style-type: none"> ・返し手をする人とつく人は呼吸を合わせて。 ・熱いうちにつき、あいどりの水を少なくするとこしの強いもちができる。 <p>⑦バットにつきあがったもちを入れ、手でちぎる。</p> <p>⑧お好みの方法で食べる。</p>	60分
後片付け	<p>①使用した用具をきれいに洗い、窓際にバスタオルを敷き、その上に干す。</p> <p>②臼は中に水を入れたわしでこすり、何度も食器用ふきんをかえながらきれいにふきあげる。</p> <p>③テーブルの上を机用ふきんできれいに拭く。</p> <p>④いすをテーブルの上にあげて、床を掃く。</p> <p>⑤流しまわりの床が汚れていたら床用ふきんで拭く。</p> <p>⑥引率（担当）者による点検。</p> <p>終了</p>	20分