

## 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) 創作活動とおして、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時間程度（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（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） 味付け用の調味料

ダンボール（燻製器用）

※ダンボールは、燻製器1台につき、2ℓペットボトル×6本入り用の同じサイズのダンボールを2つ用意してください。

※燻製器1～2台分程度なら、事前に依頼いただければネイパルで用意します。

9 ネイパルで貸し出しできるもの

- 針金    金網    S字フック    カッター    ガムテープ  
ラップなどの芯（煙突用）    まな板    包丁    バット    さら    はし  
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（2） ラップなどの芯（1） カッター（1） ガムテープ（1） 針金（8～12） 金網（2） S字フック（10） 包丁（1） まな板（1） バット（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。）	10分程度
説 明	①ダンボールで手軽にできる熱燻に挑戦 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	5分程度
創 作 手 順	①ダンボールで燻製器（ダンボールスモーカー）を作る。 ②燻製にする食材の下ごしらえをする。 食材を切る。 塩こしょうで下味を付けるなど（お好みで） ③食材をセットする。 金網の上に並べたり、S字フックで吊り下げる。 チーズは溶けやすいので上段に置くと良い。 ④燻煙にする（1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	1時間半

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拭く。 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拭く。 ⑤引率（担当）者による点検。 終了	20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。