

竹筒で食器を作って、 栗おこわを作ろう

【対象：全学年共通】

★ねらい 竹の素材としての特性を生かして食器を作ったり、その食器を使って「栗おこわ」の炊飯を行ったりして、活動する楽しさを味わわせる。



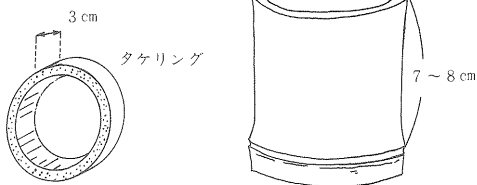
1. 竹で食器を作る。

【準備物】

- ・竹（内径 5 cm と 10 cm） 1 人各 1 節分
- ・竹のリング（内径 3 cm 幅が 2 cm 程度のもの）
- ・竹（長さ 20 cm、幅 2 cm、厚さ 8 mm 程度）
- ・竹のこぎり（マルチのこぎり可）・竹くぎ
- ・電動ドリル ・切り出しナイフ ・金づち
- ・なた ・瞬間接着剤 ・布やすり ・タオル

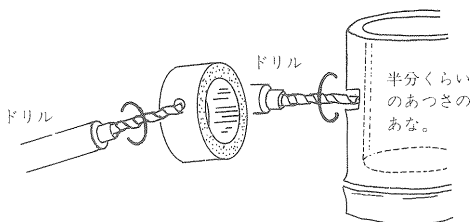
(1)竹カップを作る

①図のように竹を切り、へりの部分を布やすりをかけて磨く。



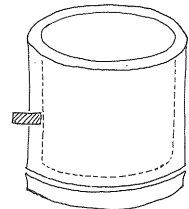
②側面に、電動ドリルで 3 mm 程度の穴を開ける。

③竹リングにも、電動ドリルで 3 mm 程度の穴を開け、へりの部分を布やすりで磨く。

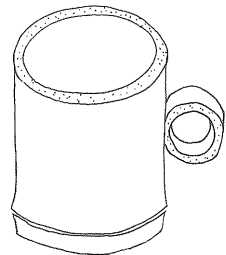


④竹くぎ（太さ 3 mm 程度）

に瞬間接着剤をつけて右図のようにカップ本体に差し込む。



⑤同様に、竹くぎに瞬間接着剤をつけて、竹リング（取っ手になる部分）をつけて完成させる。



(2)竹箸を作る

①中心に線をひき、更に、箸を持つ方の太さと、物をつまむ方の太さを決めて線をひく

○この時、上が太く、下が細くなるようにする。

○節つきの竹を使用する場合は、節の部分が上になるようにする。

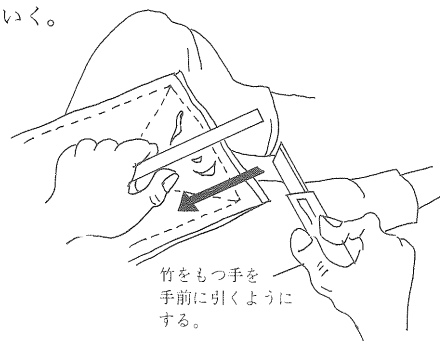


②線に沿って、切り出しナイフで削る。

○この時、必ず太い方から細い方に削る。（逆になると、竹がさけ、太い部分が取れてしまう）

○腰をおろし、太股の上にタオルを置き、角ばった部分にナイフの刃を当てる。

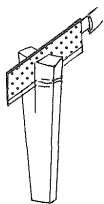
○竹を持つ手を手前に引くようにして、角を取っていく。



③中央線のところになたをあて、2つに割る。

④割った面を1本ずつ整える。

○つまむ方(下)を細く削るが、下だけを細く削るのでなく、中程から徐々に細くしていく。

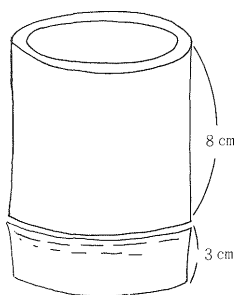


⑤最後に、布やすりで面を整える。



(3)竹筒炊飯器(おこわ作り用)を作る

①下図のように竹を切る。

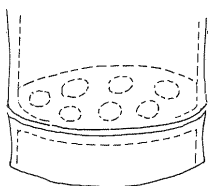


- ・節から上の部分——もち米が入る
- ・節から下の部分——お湯につかる

○下になる部分の切り口が曲がると、竹が立たなくなるので、気をつける。

②節の部分に穴を開ける

○この穴の部分から蒸気が通って、もち米を蒸すので、なるべくたくさん開ける。
(穴を開けすぎて節を壊さないように注意する。)



③布やすりで、竹の角をとって、なめらかにする。

2. 竹筒炊飯器を使って、栗おこわを作る。

[準備物]

- ・もち米(1人分約200g)
- ・なべ(深さが15cm程度のもの)
- ・キッチンペーパー
- ・栗
- ・もち米をひたす桶
- ・キッチンオイル

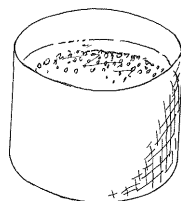
①もち米を水にひたす。

○蒸す日の一日前に行なう。

○水の量は、もち米の量の約1.3倍程度を入れる。

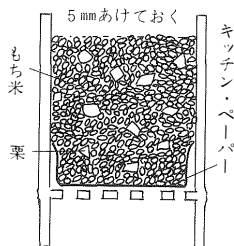
②ゆでた栗の皮をむいて、細かくしておく。

③もち米の水をきり、細かくした栗を混ぜる。



④竹筒炊飯器の底にキッチンペーパーを敷き、栗を混ぜたもち米を入れる。

○もち米は、蒸してもあまりふくらまないが、上部を5mm程度あけておく。

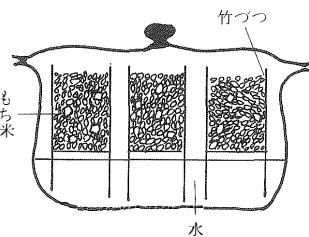


○あまり詰め込むと、蒸気が通りにくくなるので注意する。

⑤なべに竹筒炊飯器を入れ、底に水を入れる。

○なべには、6~7個の竹筒炊飯器を入れ、倒れないようにする。

○入れる水の量は、竹の節の部分よりも、少し下まで入れる。(入れすぎると、もち米がベタベタしたものになってしまう。)



⑥火をつけて、もち米を蒸す。

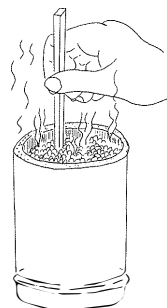
○時々、ふたを取って、中の様子を確認する。

- ・水が無くなっていたら、補充する。
- ・もち米が柔らかくなったか、つまんで食べてみる。

○15分くらいいたら、次のことを行なう。

(次の2つのことを行なわないと、上の部分が生だったり、全体が硬いおこわになってしまう。)

- ・わりばしを数箇所にして、蒸気がよく通るようにする。
- ・上から水(薄い食塩水でもよい)をかける。



- ⑦出来上がったら、なべの中から竹筒を出す。
- 竹筒はかなり熱くなり、なべの中は水蒸気が充満しているので、火傷に注意する。
- すぐに食べない場合は、下の図のように、キッチンホイルでふたをしておくとよい。

