

名称	もちつき	雨天	○
活動の概要	日本の伝統的な食べ物を作ります。	季節	11～3月
準備する物 ・ 費用	食器(皿、おわん、箸)、洗剤、スポンジ、たわし、 金だわし、ふきん、新聞紙、軍手、うちわ、 (必要に応じてゴミ袋やサランラップ)、餅とり粉など 最少人数 8名以上 400円/人(もち米は1合/人あります) ※別途燃料代がかかります。	対象	小学生～
		人数	8人以上
		時間	2～3時間
		職員の対応	事前説明・指導

【特長】

・冬季(11月～3月)利用での昼食に最適です。

【活動場所】

・やまびこ広場(多目的ホール下)
・さえずり広場(自然の家下)

【貸出物品】

・もちつきセット一式
(きね、うす、トレイ、せいろ等)

【計画時の留意点】

・指導者の人数が多いとスムーズに活動できます。
(つき手・手返し・取り分ける係など役割が必要となります)

【活動の手順】※約16人で1うすを目安につきます。(1うすの適量が2升程度のため)

- ①まきに火をつけて、お湯を沸かす
 - ②もち米をせいろで蒸す(湯が沸いた状態から約40分程度)
 - ③説明を聞く
 - ④こねる(お米が飛び散らなくなるまで素早くこねます)
 - ⑤つく(最後の仕上げは大人の方で)
 - ⑥取り分ける(もちを一口大にしたものをトレイに取り分ける)
 - ⑦食べる(あんこ、きなこ、醤油、のり、雑煮汁)
 - ⑧片付ける(残飯、汁を所定のバケツに捨て、食器や使用した物品を洗います)
- ※雑煮汁、もちにつけるものの内容は変更する場合があります。

【活動時の留意点】

・ついている人だけではなく、掛け声をかけて全員で盛り上げましょう。
・つき手の周囲は危険です。近寄らないようにしてください。

【備考】

・食数の変更期限は打合せ時にご確認ください。
・生ごみは当所で引き取ります。その他のごみは団体でお持ち帰りください。

【イメージ図】

