

五平もちづくり

◆目安時間 ●食堂での成形 約1時間
●焼き始め～片付け 約2時間

当センターのプログラムで人気メニューの五平もちづくり。あらかじめセンター食堂でご飯を炊いてもらっておけば、効率良く作業が進みます。事前に食事等注文票へ注文内容の記入をお願いします。その際、成形開始時間、焼き始め時間の記入も併せてお願いします。

1 準備するもの

- ・マジックペン（名前記入用） ・ガスバーナー（火付け用）
- ・よごれていない軍手（成形時に使用するため）
- ・皿 ・うちわ



ホームセンターで販売

2 価格 1人分 440円（炭代含む）

- ・炊いた米 ・みそだれ ・串（1人1本）
- ・ビニール袋 ・木炭

※支払いは、食事代と合わせて精算してください。

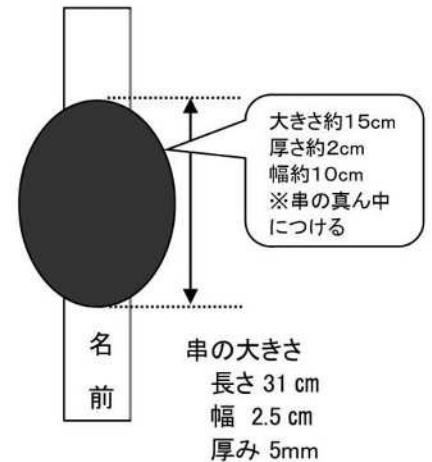
※串を追加して、2人分にできます。追加串1本40円。

3 つくり方（食堂で行います）

※五平もちの成形直前に、オリエンテーションを行います。（15～20分）

※9時前に成形を行う場合は、職員によるオリエンテーションはできかねます。

- ① 「串」の下の部分に、名前を記入してください。（両面）
- ② ビニール袋の中に炊いたお米が入ったものを、ひとり一つ受け取ります。
- ③ ビニール袋の口をしぼったまま、軍手をした手で中のご飯をつぶします。
- ④ ご飯粒がなくなる程度までつぶしたら、ご飯をビニール袋の中で丸く団子状態にします。
- ⑤ 「串」をビニール袋の中に入れ、縦にしてつぶしたご飯の中心を切るように押さえつけます。
※ご飯は、串の中央にくるようにしてください。
- ⑥ ビニール袋の上からしっかり「串」に貼り付け形を整えます。



4 焼き方（晴：野外炊飯場 雨：第1ファイヤー場）

- ① バーベキュースタンドで炭をおこします。（20分～30分）
※時間短縮する場合は、成形中にスタンド準備を行うことをお勧めします。
- ② 炭がおきたら、バーベキュースタンドの上に五平もちを立てかける台を乗せます。
- ③ バーベキュースタンドに五平もちを並べます。（約16本並びます）
- ④ 五平もちの両面がキツネ色になるまであぶります。（5分～10分）
※非常に熱いので、やけどに注意してください。
- ⑤ キツネ色になったら、五平もちに味噌だれを薄くぬります。
- ⑥ 再び台の上に並べ、片面30秒ほどあぶればできあがりです。

5 片付け

- ① 五平もちを焼き終わったら、バーベキュースタンドに付いている味噌だれを熱した炭でしっかり焼いてください。
※味噌だれの上に熱した炭を1分ほど置いておけば、焼くことができます。
- ② 鉄製の火かき棒、火ばさみ等を使用して、バーベキュースタンドを綺麗にします。

- ③ バーベキュースタンドの残炭をペール缶に入れ、残炭捨て場に捨てます。
※残炭捨て場に捨てた後、必ず水道ホースまたは水バケツで消火してください。
- ④ 綺麗にしたバーベキュースタンドを職員の点検後、第4水場の中に片付けます。
※熱いので、やけどに注意してください。
- ⑤ 串とビニール袋は、食堂指定のごみ袋に捨ててください。
- ⑥ 残飯は残飯バケツに一時的に集めていただき、最後に野外管理棟横の残飯用ポリバケツに捨ててください。

★【炭のおこし方】

- ◆バーベキュースタンドに金網を敷きます。
- ◆金網の上に焚き付け用の木の葉等を置き、その上にコワ（ナタで細く割ったもの）炭を乗せ、木の葉に火をつけます。
- ◆コワに火が点いたら、うちわであおぎ炭に火をおこしていきます。完全に火がおきるまでに20分～30分かかります。
- ★コワはできるかぎり燃やしきってください。残っていると、炎で串が焼けたり煙が発生します。

★ 五平もちの並べ方

