

## 芳賀青年の家 日誌

<p>4月27日</p>		<p>&lt;職員研修&gt; 新規活動プログラムで考えている「竹飯ごう」の研修を行いました。 本所に生えている竹の切り出しから行いました。</p>
<p>4月27日</p>		<p>&lt;職員研修&gt; 横置き飯ごうは節を2つ残して切り出し、のこぎりとなたを使ってふたになる箇所を作りました。</p>
<p>4月27日</p>		<p>&lt;職員研修&gt; 切り出した竹飯ごうに米と水を入れて火にかけていきます。給水時間は30～1時間程度必要です。今回は、切り出してすぐの竹を使用したため、竹にも水分が含まれていることから米と水の割合を1:1で調整しました。</p>
<p>4月27日</p>		<p>&lt;職員研修&gt; 横置き飯ごうは、薪の火で炊いていきます。ある程度火にかけていくと水が吹きこぼれてきます。吹きこぼれがなくなってきたら、少しずつ火から離して蒸らします。</p>
<p>4月27日</p>		<p>&lt;職員研修&gt; 縦置き飯ごうは、炭火で炊いていきます。縦置きの方が、準備は簡単ですが炊き上げは難。こちらは、アルミホイルで蓋をしました。</p>
<p>4月27日</p>		<p>&lt;職員研修&gt; 少しお焦げが多くなってしまいましたが、ほんのり竹の香りのするご飯が炊き上がりました。さらに、おいしいご飯が炊けるように研修を進めていきます。</p>