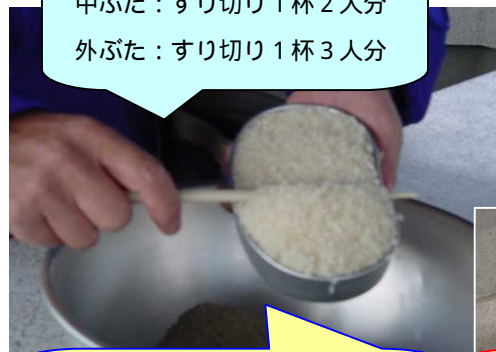


「はんごうの使い方」の流れ

1 活動の流れ



はんごうは、本体、中ぶた、外ぶたの3つからできています。1つのはんごうで4人分のご飯を炊くことができます。



中ぶた：すり切り1杯2人分
外ぶた：すり切り1杯3人分

中ぶた、外ぶたは米の分量をはかりとるときに使います。



水を適量入れます。

米をとぐときは、米を人数分と水を適量本体に入れ、中ぶたをして、本体とふたをしっかり手で押さえて上下に10回～20回ふります。これを3回ほど繰り返します。



本体と中ぶたのすき間からとぎ汁を出します。



中にも目盛りがついています。



目盛りのところまで水を入れます。本体には2カ所目盛りがついています。上の目盛りは米4人分の水の量、下の目盛りは米2人分の水の量を表します。3人分のときは、その中間まで水を入れます。



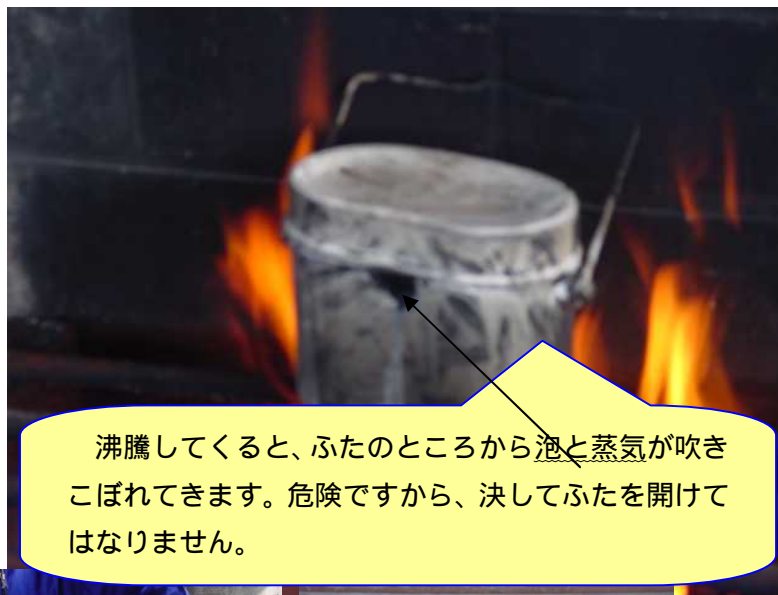
中ぶたをはずして、外ぶただけをしてはんごうをかまどにかけます。



クレンザーを水でといたものをはんごうの回りにぬります。後始末のときにすすを取りやすくするためです。



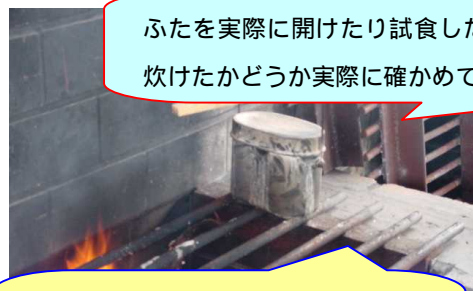
火が十分に燃え上がってからかまどにかけます。



沸騰してくると、ふたのところから泡と蒸気が吹きこぼれてきます。危険ですから、決してふたを開けてはなりません。



細いまきなど棒の先でふたの上を強く押さえるようにすれば、音や振動で中が沸騰しているかどうか分かります。



ふたを実際に開けたり試食したりしながら炊けたかどうか実際に確かめてください。



吹きこぼれが完全になくったら、火のない所に移します。

じょうぶなまきを使ってはんごうを移動し、逆さにしてそのまま20分もすればよく蒸れておいしいご飯ができます。



ご飯を大ボールの中にへらで移します。



はんごうの中にふたを入れ、水をひたひたになるくらい入れ残り火にかけておきます。



灰や木くずなどを十能とほうきを使って掃き、ドラム缶の中に入れます。

2 活動の留意点

- ・ はんごうの底にご飯がこげ付き取れないときは、木片を使って落とします。スプーンなど金属のものをを使うと傷がついてしまいます。
- ・ 熱くなっているかまどに水をかけると割れますので、水は決してかけないでください。火が自然におさまるのを待ってください。
- ・ かまどで活動する人は、必ず軍手を着用してください。はんごうは熱くなっているのでまきや火ばさみを使って持ち運んでください。