

竹筒ではんをつくろう

里山には、竹が生育している場所もあり、昔からタケノコや竹細工などさまざまな形で生活に 利用されてきました。竹を上手に間引きしながら活用し、きれいな竹林を維持管理することは大 切です。竹は、タケノコや竹細工としての利用の他にも、楽しく、上手に使うことができます。

この活動のねらい

青竹を使ってご飯を炊くことで、竹のいろいろな利用法について知る。また、竹の素材の良さを味わう。

準備物

□モウソウ・	チク(直径約	310cm:1飣	う分につき2丿	、分)※切り)出したばか	かりの水分	を多く含む「青竹」
			□水				
□新聞紙	□軍手	□マッチ	□日本酒	□炊き	込みごはん	んの素	
※モウソウチ	りがない場合は	ま、太めのマダク	を使ってもよい	でしょう。			

活動内容

1 竹筒をつくります。

- ①枝を切り落とし、一節分を切り出します。 節の両側は約15cm残します。
- ②約7cm×20cmのフタを切り出します。 (鋸を斜めに入れてA辺を切り, 鉈を使い B辺を切ります。) 写真1~3
- ③竹筒を水洗いして、切りくずを流します。

2 米と水を準備します。

- ①米1合(180cc)と水200ccを入れ、日本酒を少量入れます。 ※日本酒を入れると、芯ができにくくなります。 ※「炊き込みごはんの素」や具を入れてもよいでしょう。
- 3 炊飯します。
 - ①竹筒にフタをしてかまどに並べ、転がらないように固定します。 写真4
 - ②竹筒の底に火があたるようにして、約25分間炊きます。ときどき位置を変え、まんべんなく火を行き渡らせます。
 - ③ブツブツという音がし始めたら、弱火にしてさらに約15分間 炊き続けます。その後、水分がなくなって、ふきこぼれがなく なったら、竹筒をかまどからおろします。
 - ※竹筒の表面が黒く焦げたようになるのが目安です。(約40分)
 - ④すぐに新聞紙でくるみ、10分程度蒸らします。写真5

4 ごはんを試食します。

- ①新聞紙をとり、竹筒のフタをそっと開けます。写真6
- ②竹筒に詰まっているごはんを直接食べます。
 - ※火であぶった竹は熱いので、軍手をしましょう。
 - ※竹を使って\いくが、文字、皿などをつくり、できたごはんを食べてみましょう。

写真2

○まとめ ☆発展

○竹のおもしろい利用法について考えてみましょう。☆竹の生態(成長の速さ,種類,花など)について調べてみましょう。☆竹林の上手な維持管理について考えてみましょう。

[担当:湯原]