

バウムクーヘン

プログラムの概要・ねらい

バウムクーヘンとはドイツ語で、「バウム」は「樹」、「クーヘン」は「お菓子」のことである。お菓子の切り口がまるで樹木の年輪に見えるため、このような名前が付いたのが由来である。時間をかけて一層一層焼き色を付けて、まるで樹木の年輪のようにでき上がっていく。

難易度：★★★★(高)

| | | | |
|-----|---|-------------------|---------------------|
| 場所 | 野外炊飯場 | 2 紙屑をゼロに | 4 質の高い教育をみんなに |
| 時間 | 2時間～ 2時間30分 | 12 つくる責任 つかう責任 | 13 気候変動に 具体的な対策を |
| 値段 | 料金表参照 | | |
| 季節 | 年間 | | |
| 人数 | 何人でも | | |
| 準備物 | 【利用者】別紙「野外炊飯(準備・片付け)」参照 救急用品 【自然の家】材料(ホットケーキミックス2袋、卵2個、砂糖3本、牛乳500ml)、薪、バウムクーヘン用の竹、計量カップ | | |

①準備

別紙「野外炊飯(準備・片付け)」を参照し、事前準備をする。

材料をサービスセンター受付で受け取る。※材料数、賞味期限を確認する。

野外炊飯場で道具を確認する。薪※を受け取る。 ※実施途中で薪が足りなくなる場合は、スタッフへ連絡する。

②実施の流れ

【時間】

- 0:00 プログラムシートで、作り方や留意事項の確認をする。
竹を洗う。
- 0:05 ボールにホットケーキミックス、卵、砂糖を入れる。
牛乳を少しずつ入れ、粉が玉にならないように、混ぜながら作る。
※生地は、竹に塗った時に少し垂れ落ちる程度のやわらかさになるよう、牛乳の量を調節して作る。気候(湿度)にもよるが、はじめは400ml程度を目安とする。
- 0:20 網の上に薪を組んで火を起こしておく。(別紙「火付け」参照)
竹にホットケーキミックスを垂らす。(写真①)
※薄く塗り重ねていくこと。塗る面を広くし過ぎない。(節と節の半分ほど)
- 0:30 竹を回しながら、火であぶる。(写真②)
- 0:40 きつね色が付く程度まで焼けたら、次の層を塗り重ねる。
これを繰り返しながら、何度も焼き重ねていく。(写真③)
- 1:00 焼き上がったら、包丁で切り分けて、食べる。(写真④)
燃えている薪は食べている間に燃やし尽くすようにする。
- 1:30 片付け
- 2:00 終了



【応用】

野外炊飯の導入(火の扱い方など)や火起こし体験と併せて行うことも可能である。

※ 自然の家では、アレルギー表を用意していますので、アレルギー体質の方がいる場合は、事前に確認してください。また、アレルギー表では不明な方、不安な方がいましたら、事前に相談してください。

※ 十分に加熱してからお召し上がりください。

注意

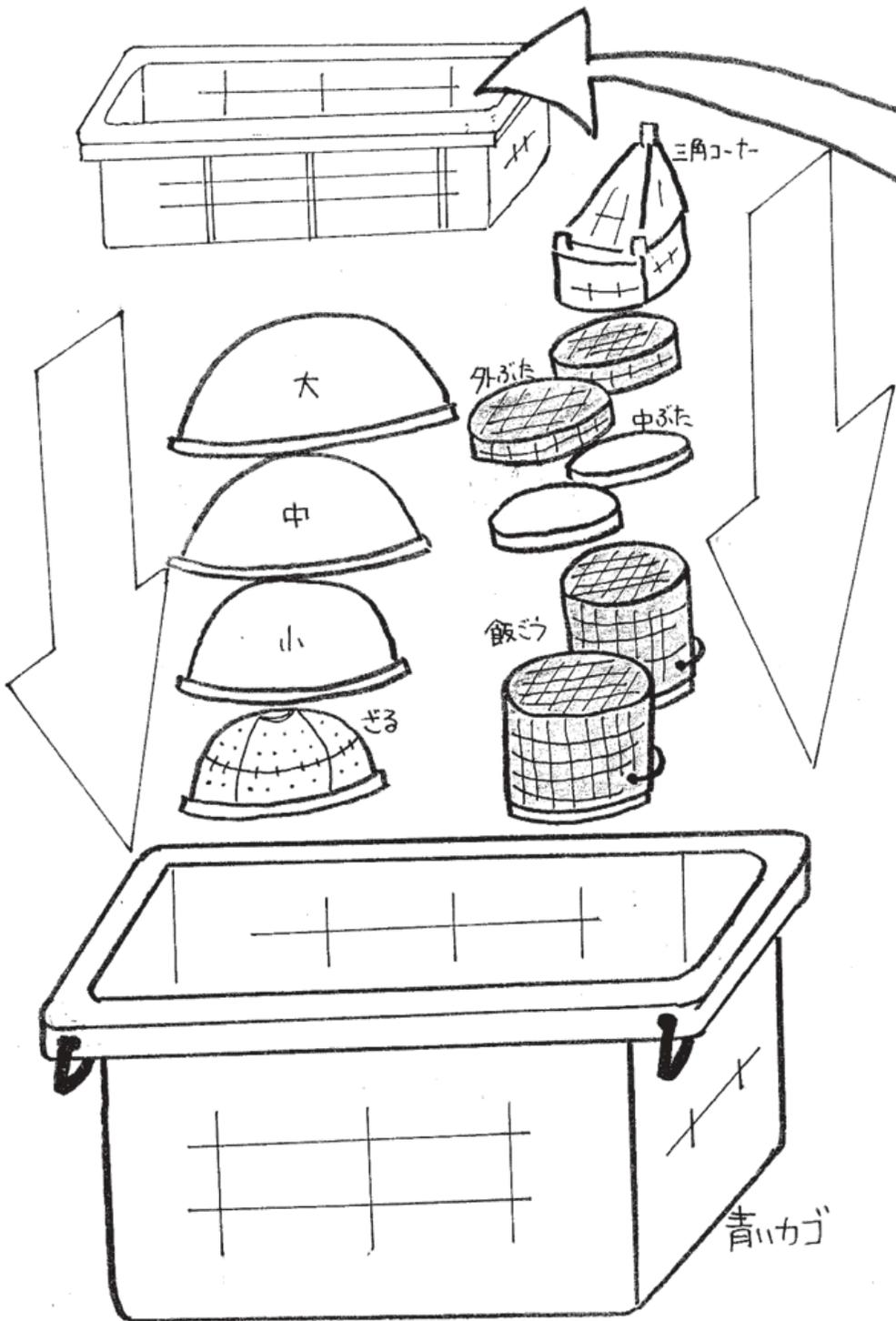
バウムクーヘン その2

③後片付け

別紙「野外炊飯（準備・片付け）」を参照し、後片付けをしてスタッフの確認を受ける。薪の束数を申告する。
竹は洗剤を使わずに洗って乾かし、スタッフの確認を受けてから収納する。
材料用のかごをサービスセンター受付へ返却する。

★かまどに水を掛けて掃除するとレンガが割れてしまうので、絶対に行わない。

ちばししょうねんしぜん いえ やがいすいはんようぐ
 千葉市少年自然の家 野外炊飯用具セット



| | | |
|-------|---|---|
| おたま |  | 2 |
| さいばし |  | 2 |
| 皮むき器 |  | 2 |
| トング |  | 2 |
| フライ返し |  | 2 |
| しゃもじ |  | 2 |

ちょうりきぐ
調理器具はプラスチックのかごの中に入れてください。

| | | | |
|------|---|---------|---|
| ボール大 | 1 | 三角コーナ- | 1 |
| ボール中 | 1 | | |
| ボール小 | 1 | 丸型4合飯ごう | 2 |
| ざる小 | 1 | | |

ボールは水が切れるように下向きに入れてください。

飯ごうはふたは外して、水が切れるように下向きに入れてください。

次の人が気持ちよく使えるように、きれいに洗ってください。