

成長・貢献・感謝

カレーづくりで絆づくり

羽地中学校
 学校だより 46 号
 R1. 6. 13



一年生は30日(木)、名護青少年の家で野外炊飯体験学習を実施しました。班ごとに役割分担し、自分たちで美味しいカレーライスを調理して食べる野外学習です。

8時までに現地に集合し、青少年の家担当職員より調理器具や燃料である薪の扱い方、食材と調理の仕方などを学んだ後、班ごとに調理に取りかかりました。

まず、材料の下ごしらえ。人参、玉葱、馬鈴薯を綺麗に洗い、皮をむき、食べやすい大きさに切ります。火が通りやすいように乱切りではなく、いちよう切りが多いようでした。本日のカレーは鶏肉を使ったチキンカレーなので、鶏肉も食べやすい大きさに切ります。匂いが野菜に移らないように、鳥肉は最後に切ります。普段から料理をしている生徒は、やはり手際と包丁さばきが良い。玉葱で最初に泣きます。米も別の鍋に入れて研ぎ、準備しておきます。切った材料も鍋に入れて水を足し、準備完了。

別の人は火の準備。耐火レンガでかまどを作り、金網を安定させます。火にかける前に鍋に一工夫。薪で焚くとススがつくので、ススを落としやすくするために、クレンザーを鍋の側面と底に塗り込んでいました。なるほど。



紙パックに火を点け、小さな薪をくべて火を大きくします。安定したら、鍋を置き、火加減を薪で調整しながら煮込んでいきます。沸騰したら、表面のあくを取り、再び煮込んでいきます。材料が柔らかくなったところで、カレールーを入れて煮込みます。ここで、隠し味にシトルトカレーを入れたり、チョコレートを入れる班もいました。

火加減を調整するときに煙に巻かれ、二度目の泣きに入ります。煙が目にしみるのをこらえて、火加減を調節します。



かまどには何故か人が集まります。火のまわりをみんなで見たり、何故だろは、カレーが梅良くできています。鍋のそばに止めるタイミングを見定めると、陶芸に似ています。1時間ほどして完成。食卓に運び配膳します。1食はコンクールに出品します。



クレンザーを鍋の横に塗り塗り、底にも塗り塗り、みんなですりすり。クレンザーで鍋のお化粧みたいに塗り込み、美味しくなれのじゅもんを施す。