

高坂自然休養村でデイキャンプ☆

～たき火料理に挑戦～

平成 27 年 9 月 12 日(土), 「三原ふるさと子ども博士講座」
の第 6 回講座を開催しました。

～ロケットストーブでカレー作り & くんせい作り～



今日は、おいしいカレーを作ります！



“ロケットストーブ”の仕組みについて勉強しています。



“くんせい”作りにかかせない桜チップは
この丸太から作ります。



役割分担について話し合い中…



持ち寄った米を研ぎます。



**手分けして材料を切っています。
なかなかの慣れた手つきです。**



いよいよ「ロケットストーブ」に点火！！



**上手に火が起こせました。
消えないように見守っています。**



**こんなに大きい鍋で作るのは初めて！
ちゃんと煮えているかな～**



カレールゥを入れてさらに煮込みます。



“くんせい”の材料の下ごしらえです。
どんな味か、楽しみです♪



“くんせい”機からも、煙がたってきました。
おいしいくんせいが出れますように…



ほかほかごはんの出来上がり！
焦げることなく、上手に炊きあがりました。



カレーもおいしく出来ました。
たくさんおかわりしてね！



みんなで食べると、さらにおいしく
感じます。



くんせいも食べました。
チーズ、ちくわ…どれが一番おいしいかな～



食べたあとは、自分が使った食器を洗いました。
鍋も協力して洗いました。



マシュマロを焼いて食べました。
今日の一番人気でした♪



食後の運動！
休養村の散策です。



湿地帯も歩きました。



最後に記念撮影☆
カレーもくんせいもおいしくいただきました！！