

## 33. もちつき

### 1. ねらい

伝統的な方法でみんなと力を合わせておもちを作り、一緒に自分たちで作ったものを食べる楽しみを味わいます。

### 2. 時期・時間・人数

- ・年間を通じて活動可能
- ・3時間
- ・4人以上で行いましょう。50人程度（クラフトホール）

### 3. 準備

自然の家で貸し出しできる物	利用者が準備する物
きね・うす・ひしゃく ボウル・しゃもじ・バット バケツ・ブルーシート 炊事用食器セット	もち米・とり粉・きなこ（砂糖入り） あんこ →「食事注文書」で注文  箸・ビニール手袋（薄手）・ふきん  ※団体でもち米を蒸す場合 まき（「売店注文書」で注文）・軍手・ マッチ・新聞紙・蒸し布 ※砂糖醤油・おろし醤油なども購入でき ます。（食堂に事前相談要）

※材料の注文はご利用2週間前までにお願いします。（食事注文書を提出してください）  
 ※ご利用1週間前を過ぎますと、食材のキャンセル・分量の変更はできません。ご利用1週間前を過ぎて活動を中止する場合は、キャンセル料をいただくこととなりますのでご了承ください。

### 4. 活動内容

◎おもちをつく前の準備は・・・

- ・うすにお湯を張り、きね・しゃもじはバケツにお湯を入れてつけておきます。（もち米がひっつかないようにするためと、冬場はうすと きねが冷えていると、もちが固くなってしまうため）
- ・もち米を蒸すところから始める場合は8時間～12時間程度もち米を水につけておきます。

◎もちの蒸し方については、別紙「もちを蒸そう！」を、もちのつき方については、別紙「おもちをついて食べよう！」「押しもちを作ろう！」を参照してください。



### 5. 留意点

- ①団体側でもち米を蒸すところから始める場合と、食堂にもち米蒸しを依頼して、おもちをつくところから始める場合があります。当所職員と事前にご相談下さい。（もち米蒸しを依頼する場合は、別途料金として1升につき200円必要です。）
- ②1うす（1升）につき約25個のおもちがつけます。
- ③ノロウイルス等感染症防止のため、ついたもちを食べる場合は、必ず火を通すようにしましょう。
- ④活動場所は主としてクラフトホールです。
- ⑤もちつきが終わったら、協力して、使った道具をきれいに洗い、ふきんで拭きましょう。その後、職員の点検を受けてから、もとの場所にもどしてください。