

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）
150人程度（プレイホール）※ただし、用具をクラフトホールから運ぶ必要があります。

3. 準備（よくお確かめください）

●は当所売店で購入（要事前注文）

自然の家で貸し出しできる物	利用者が準備する物
もちつき用具 （きね、うす、ボール、しゃもじ、バケツ、バット、のし板） 食器セット 鍋、ざる、火ばさみ、まき、なた、無線機	●もち米 ●とり粉 ●はし ●きなこ（砂糖入り） ●あんこ ふきん お湯 ビニール袋 軍手 新聞紙 マッチ ●まき ※砂糖醤油・おろし醤油なども購入できます。

※材料の注文はご利用1週間前までにお願いします。

※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、材料をお持ち帰り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・・・

- ・前日に、うすに水を入れ、きね・しゃもじはバケツに水を入れて漬けておきます。
（もち米がひっつかないように、うすときねが割れないようにするために必要です。）
- ・また、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いますので、始める直前にお湯にひたしましょう。
- ・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漬けておきます。



◎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！」を参照ください。

5. 留意点

- ①皆さんでもち米を蒸すところから始める場合と、売店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。当所職員と事前に相談しておきましょう。
（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。）
- ②もち米、きなこ、あんこ等は売店で扱っていますので、必要な方は購入してください。
- ③1うす（1升）につき約25個のおもちがつけます。
- ④用具等については必要に応じて準備してください。
- ⑤活動場所は主としてクラフトホールです。
- ⑥もちつきが終わったら、協力して、使った道具をもとのようにきれいに洗い、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。