

～竹 飯～

竹を使ってご飯を炊いてみよう！！

まずは竹の準備です♡

<竹の用意>

- ◆竹は太めを選び、切って時間の経っていない方が上手く炊けます。
竹はある程度の水分を持っていると焼けにくく、水分を持っているのでご飯がふっくらする様に思います。
- ◆節と節との長さで炊ける量が変わるのでご注意ください。
- ◆ご飯 2 合（3 人分）であれば 35cm～40cm、内径は 10cm 位あるといい様です。

<竹の加工>

- ◆節から 5cm 位内側にノギリとノミで切れ込みを入れて蓋を作ります。
- ◆水で洗っておきます。



<いよいよ炊飯>

- ◆洗ったお米は 30 分ほど水に浸しておき、竹に入れる。
- ◆米 2 合に水は 2.4 合の割合です。
- ◆蓋をしたままかまどに置き、火力は強火で約 20 分。
その後火から下ろし、約 10 分蒸らして完成です！！

