

《まき係》の手順 I (火のおこし方)



①まき置き小屋から、まきを黄色い箱いっぱいに入れ、運ぶ。



②耐火レンガを左右に30cmあけて縦1段敷き、後方には横に1段置く。火が広がらないようにする。



③横の耐火レンガの間に牛乳パックを丸めて10枚～13枚程度敷く。



④左右の耐火レンガの上に薪を3枚敷く。指1本分間をあける。



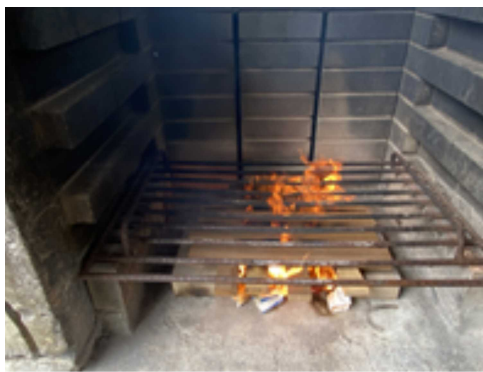
⑤薪を縦に4枚、横に4枚の順に指1本分あけて置いていく。



⑥一番下の段まで網(アミ)をおろす。



牛乳パックを手に持ち火をつけて、まきの下に入れてもよい。



⑧薪が燃えるまで牛乳パックを入れ続ける。牛乳パックから薪に火が移り、火が燃え広がっていく。



⑨火が小さくなったら、なべの底に火が当たるように、ハの字で薪を入れて窯の中心が燃えるようにする。



⑩火は、なべの高さより上げる(コゲます)に気をつけ

窯の中の耐火レンガは、熱いので手で触れないようにしよう。



なるべく少ないまきで、ご飯とカレーを炊き上げるようにしよう！
SDGsです。

《まき係》の手順Ⅱ (かまの清掃の仕方)



① 燃え残ったまきや炭を、棒で中央に寄せておき、食事が終わるまで燃やしておく。



② 食事が終わった後、網を上への段にあげ、清掃を始める。**かまに水をかけて消火しない。**



③ 燃え残った炭は、鉄製の用具でかき出し、チリ取りに入れる。その後、ほうきで灰をはき出す。



④ 集めた炭や灰は、水を張った1輪車に入れ、消火する。



⑤ 清掃後、きれいになったかま。



⑥ 1輪車の炭や灰は、下の第2炊飯場の横にある「消し炭置き場」に消火を確認して、こぼす。

