

今回は、スペシャル企画「5年生宿泊学習カレー選手権！」です。8月5日、志津川自然の家で5年生の子供たちは野外炊飯の定番「カレーづくり」をしました。野外炊飯は実に多くの難関があります。まず、かまどで薪を燃やすこと。新聞紙から薪になかなか火が燃え移らずに、うちわであおげど、新聞紙の灰が頭に降り積もり、煙が目染みるぜ…ということが多いのですが、どのグループも上手でした。次に大変なのが、飯盒でご飯を炊くこと。「めっこめし」（お分かりになりますか？）になったり、焦げすぎたご飯になったりすることがあるのですが、ばっちりおいしく炊けました。秘密は「確認棒」です。1mくらいの長さの木の棒を耳に当てて飯盒の中の音を聞くのです。沸騰しているときは、ぐつぐつとした音が聞こえるのですが、あら不思議、炊き上がると音がしなくなります。音がしなくなったことを確認して、飯盒を逆さにして蒸らして完成です。最後は、カレーの水分量です。よく「スープカレー」になったり、薄味すぎるカレーになったりしてしまうことがあるのですが、どのグループも立派な「カレー」でした。「上手にできたらHPで紹介するね」と話したのですが、どのグループも甲乙つけがたい素晴らしい出来栄でした。味もベリーグッド！そこで、ちょっと小さいのですが全部のグループの「自慢の一皿」を紹介します。最後に、自然に家の職員の方々のナイスサポートがあったことを付け加えます。ごちそうさまでした。



