



## 22 焼きいも

青森県立種差少年自然の家

### ○活動の概要○

グループの仲間と協力し、さつまいもを焼いて食べます。

#### 1 ねらい

いもを焼く活動を通して日本の伝統的な食文化を体験しつつ、焚き火の仕方や焼き方を知り、仲間との協調性を育みます。

#### 2 場所・人数・期間・時間

- ① 場所・人数 キャンプ場（かまど） 100人以内（1グループ5～10人程度）  
小ホールは40人、プレーホールと大ホールは120人以内（水道設備なし）  
自然観察室（40人・水道設備あり）
- ② 期間 通年
- ③ 時間 2～3時間

#### 3 職員の支援について

用具貸出し時と返却時に職員がつきます。活動支援に入ることはありません。

#### 4 準備物

区分	準備物	備考
団体	・いも ・アルミ箔、新聞紙、マッチ、ゴミ袋、洗剤、 洗い物用スポンジ、キッチンペーパー 等	
個人	・野外活動に適した服装（長袖、長ズボン） ・軍手、タオル ※必要に応じて雨具、虫除けスプレー	
自然の家	・石焼きいも用具 （フライパン、石、ボール、ふた、皮手ぶくろ 等）	・15セット
斡旋可能	・まき ・燃料セット（炭3.75kg、まき少々※コンロ1台） ・卓上カセットコンロボンベ（屋内時）	・1束100円 ・1セット1200円 ・使用料1本30円

#### 5 引率者の役割分担

係名	役割
代表責任者	・全体の掌握、指揮、連絡にあたる。
救護係	・緊急時の救護、搬送にあたる。

#### 6 活動の流れ

- ① 用具の準備
- ② 活動説明（代表責任者）
- ③ 焼きいも
- ④ 食べる
- ⑤ 片づけ・まとめ

#### 7 その他

・やけど防止のため、長袖、長ズボン、軍手、皮手ぶくろを着用してください。

## 《資料》

### ○石焼きいもの手順

①つくり方の説明（10分程度）

②用具の準備

フライパンに石を敷き詰め、熱する。（20分程度）

石焼き（時間をかけて熱を加える）であまい焼きいもになる。

③焼く（30分程度）

弱火でじっくり石焼きにすると甘い焼きいもができる。

石の上にいもを乗せて、ふたをして焼く。

いもをまわしながら焼く。

④食べる

⑤片づけ



### ○落ち葉焼きの手順

①つくり方の説明（10分程度）

②用具の準備

落ち葉や木を大量に燃やして灰をたくさんつくる。

いもをアルミ箔でくるむ。（濡れ新聞紙の中に入れてもよい。）

③焼く（30分程度）

その中にいもを入れて、その上で焚き火をしてじっくり焼き上げる。（30分程度）

（落ち葉焼き～昔ながらの焼きいもになる。）

④食べる

⑤片づけ

