

筍ご飯

(1つの節で2合~3合炊くことができます)

《食材》米…1人あたり0,8合(120g) めんつゆ(3倍濃縮)、タケノコ、人参、油揚げ

●竹の飯ごうを作ります●



《道具》孟宗たけ、のこぎり、ナタ、金づち

かまどに乗る長さに節を2箇所のこして両側を切ります

次にお米を入れる部分を切ります、両側を竹の厚さに切り込みを入れておきます(コツは少し斜めにのこぎりで切り込みを入れること、深すぎるとお米がこぼれてしまいます)

口を切りすぎるとお米がこぼれてしまうので、目印に線をつけておきます

切り込みに合わせてナタをおきハンマーでナタを叩き、竹のフタを割ります

①お米を飯ごうのフタで量り、洗って水につけておきます。

②お米より2割増しのお水(めんつゆ+水)を入れ、お好みの大きさに切ったタケノコ、人参、油揚げを入れます

※ 試作では3合の竹ご飯を作り2合分はめんつゆ、残りの1合と2割増し分はお水を入れました
薄味のおいしい炊き込みご飯になりました



① 転がらないように竹をレンガで固定し、薪に火をつけます、強火で20分~30分で完成です(出来上がりのサインはフタの間から泡や湯気が出てきます)

心配でしたらフタを途中であけてみてください☆水分がなくなっていたら完成です☆(少しの水分でしたら火から離し蒸らしましょう!)



竹筒の下がだんだん焦げてきますがそこは大丈夫! 中の水があるうちは燃えてしまうほど温度は上がりません(^.^)
もし竹が薄く、火にかけると焦げて底が抜けてしまいそうな時はアルミホイルを巻いて火にかけましょう。