

# 使えるはしをつかってうどんを食べよう



## ◆活動の流れ

- 1 のこぎりでぼうを切る
- 2 小刀でぼうをけずる
- 3 はしの仕上げをする
- 4 うどんを打つ
- 5 つくったはしでうどんを食べる

## ◆この勉強で使うもの(手工具)

- ・のこぎり
- ・小刀
- ・木工用やすり(ドレッサー)
- ・紙やすり
  
- ・包丁



## ◆材料

### はし

- ・ひのきのぼう(8mm角ぼう90cm)
- ・はしのと料 (ニスなど)

### うどん

- ・中力粉 70g+少々
- ・塩 3g
- ・チャックつきビニールぶくろ 1枚
- ・つけ汁 少々

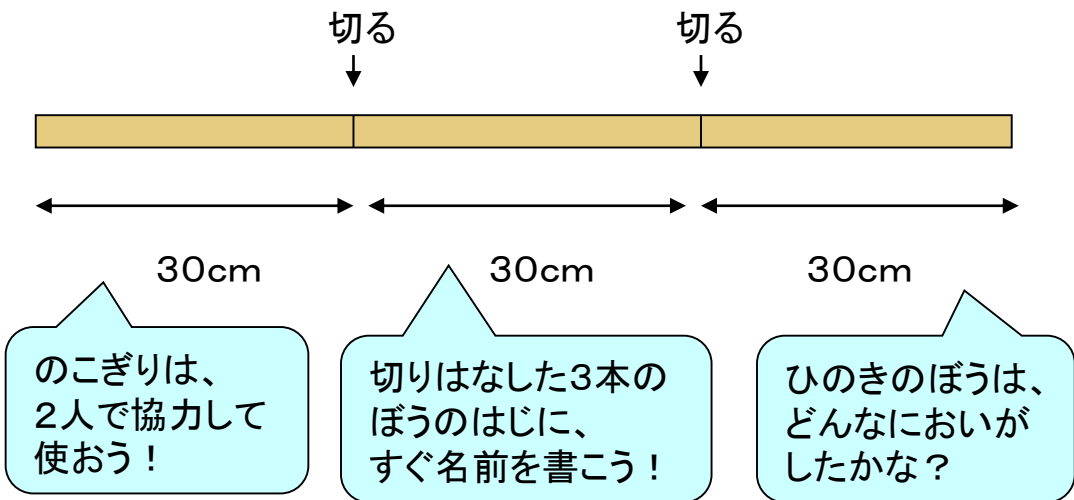
# はしをつくろう

自分の使っているはしを観察してみよう。

◇使いやすいはしにするには、どんなことに気をつけたらいいかな。

## 1 のこぎりで ひのきのぼうを切る

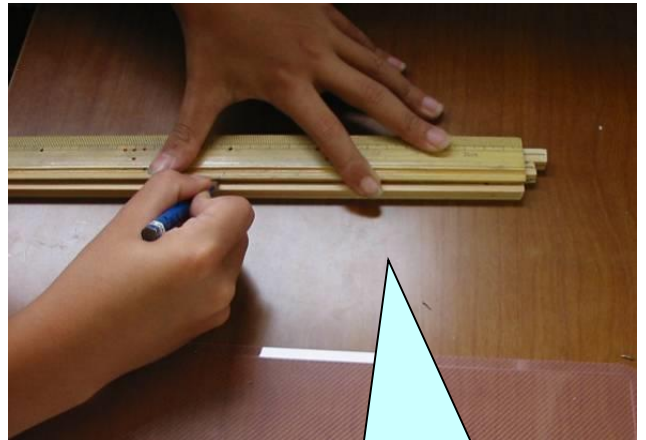
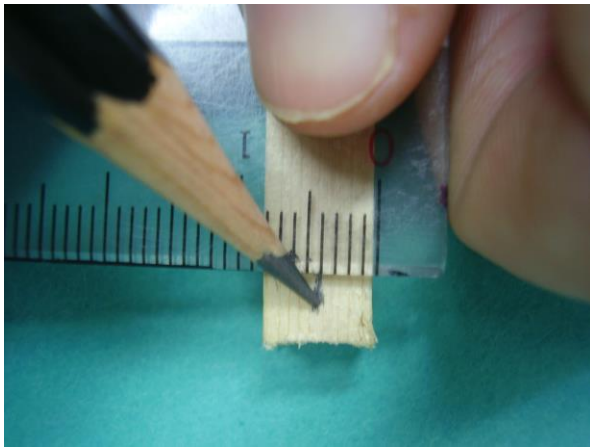
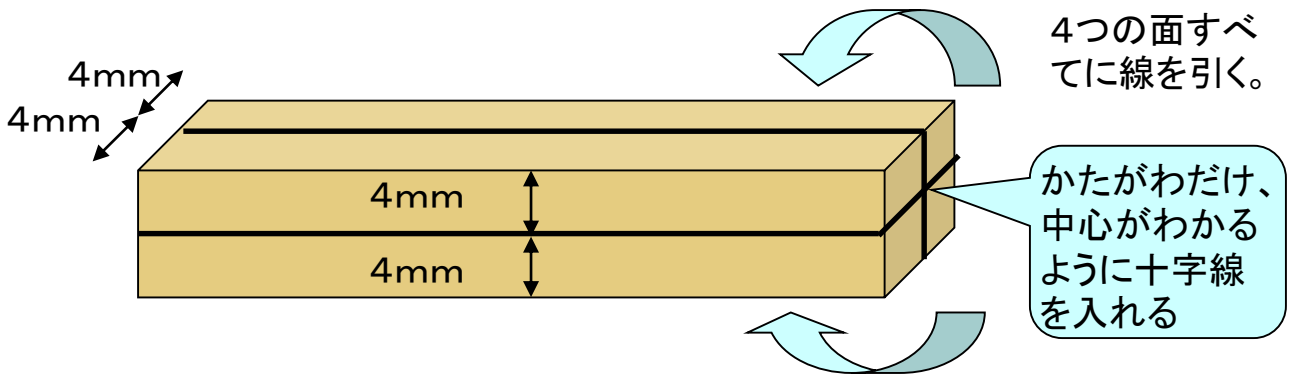
(1) 8ミリ角90センチ長さのひのきのぼうに30センチごとに印を付けて切る。



☆友達と協力して、のこぎりでじょうずにぼうを切れましたか。

(2)切ったぼうの4面に、中心の線を引く。

この線は、けずっていくときの ぼうの中心の目印になるよ。



4mmに印をついたら、定規の目もりのない方を印に合わせ、線を引く。



☆きちんとはかって、線を引けましたか。

## 2 小刀でぼうをけずる

◇「使える」はしをつくるには、どうしたらいいかな。

### (1) はしの先をつくる

木の木目を よく見てみよう。

- ①ひのきの性質に注意して、けずる方向を決める。
- ②中心の線を残しながらけずっていき、最後に線をけずる。
- ③はしの先の方からけずっていく。
- ④自分の手に合った長さのあたりまでけずる。

小刀の使い方のページをよく読んでみよう。



つくえの上をかたづけ、新聞紙をして、作業をしよう。



### (2) もう1本のはしも、同じようにしてけずる

◇ 紙1枚がつかめるかな。

けずったはしで、紙をつかんでみよう。もう少しけずったほうが いいところはあるかな。

☆安全に気をつけて小刀を使い、ぼうをけずることができましたか。

### 3 はしの仕上げをする

#### (1) はしの持つところをつくる

- ① ドレッサーで角をけずる。
- ② 次に、あらい目の紙やすりでみがく。
- ③ 最後に、細かい目の紙やすりでみがく。

紙やすりは、番号が大きくなるほど、目が細くなるよ！



初めに、ドレッサーで角やでこぼこをけずって表面をならす。

持ったときに持ちやすくなるまで紙やすりでみがこう。



ニス、先生がぬります。

#### (2) 仕上げにニスをぬり、かわかす。

- ① はしのほこりなどを取った後、はし用のニスをぬる。
- ② ぬり終わって2, 3分後、はしの表面によぶんについたものは、シンナーをふくませた布でふき取る。



☆使いやすいはしが、できましたか。

# うどんを打って食べよう

## 4 うどんを打つ

(1)材料と調理用具を用意する

エプロン、三角きんを身に付け、手をきれいに洗おう。

### 材料(1人分)

小麦粉(中力粉) 70g  
水 30cc  
塩 3g  
打ち粉(中力粉) 少々  
つけ汁 少々

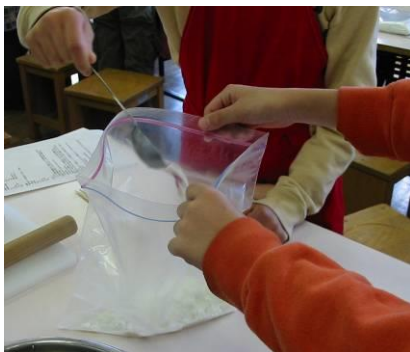
### 調理用具

包丁 まな板 はかり なべ  
計量スプーン めんぼう ざる  
ボール 菜ばし おわん 台布きん  
チャック付きビニルぶくろ 1枚  
(35ミリ×35ミリ)

(2)うどんを打ってゆでる

### <つくり方>

①ビニル袋に 中力粉を量り入れ、用意しておいた10%のこさの塩水を大さじ2はいを加えて、チャックを閉め、よくまぜてこねる。



まとまらないときは、塩水を足し、やわらかすぎるときは、粉を足して調節しよう。



②まとまったら、ひらすら10~20分くらいもんでこねる。

③ぶくろのチャックをしっかりと閉じ、20分くらいそのままねかせる。

力を入れてよくこねよう。



④ねかせている間に、なべにお湯をわかしたり、おわんなどの準備をしたりする

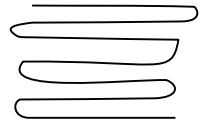
⑤ビニルぶくろに粉をふり入れ、めんぼうで中心から外に向かってのばす。



⑥うすくのびたら、ビニルぶくろをそっとはがし、粉をふってびょうぶだたみに折る。



びょうぶだたみ



⑦まな板の上で、ほうちょうで細く切る。  
(ゆでると太くなるので、かなり細く切る。)  
切った後は、よくほぐしておく。



包丁や火のあつかいには、  
じゅうぶん注意しよう。



⑧ふっとうしたお湯にめんを入れる。ふきこぼれないよう、火を調節する。  
なべの底にめんがこびりつかないように、ときどき菜ばしでかきまぜる。  
10分ほどゆで、めんがすき通ってきたら、ゆであがり。



⑨ざるにあけ、流水でよく洗えばできあがり。



うどんをざるにあける作業は、危ないので先生がやります。

## 5 うどんを自分の作ったはしで食べる

うどんをおわんにもって、めんつゆをてき量かけて、自分の作ったはしで食べる。

自分のつくったはしは、うどん1本がつかめるかな？



後片付けも、みんなで協力してきちんとやりましょう。



☆自分のつくったはしは、使いやすいですか。

☆友達と協力して作業や後片付けができましたか。