

光6小避難連絡会訓練レポート

日時: 午前10時から午後1時まで

天候: 晴れ 気温: たぶん5 ぐらい

内容: この日は、待ちに待った白米を使った炊出し訓練です。

材料: 白米5升(会長のご実家で採れた新米です!)、水



準備中。当日会長には5升のお米を朝7:30から研いで頂きました。

筵の上にブロック塀・金属板を乗せ、その上にカマドを設置します。



バーナーではなく薪で炊く本格仕様です。薪は備蓄倉庫にも備蓄されていますよ。(当日は別に用意しました。)

火加減の調整が非常に難しい! 筵には、水をまいておくと、すすが飛ばずに済みます。



20分ほどで水蒸気の湯気と米汁がでてきます。この時火力が強すぎると一気に焦げますので注意が必要です。



米汁が出てこなくなったら、カマドから取り出してしばらく蒸します。



見事に炊き上がりました。釜のまわりにはうっすらとオコゲもついています。水の量が少ないと固いご飯になってしまいますので、水の量は若干多めに入れましょう。



給食部・物資配給部により盛り付け・配膳中。この日は豚汁も作成。家庭科室で配膳中です。



この日は特別に、PTA部から焼きいも作成指令も！新聞紙でくるんだ上からホイルで巻いて準備完了です。

作業は、種火になった薪の中へ放り込むだけ。炎が出ていないくらいの方がホイルが溶けなくてよいです。



特大の焼きいもができあがりました！

【レポート後記】

今回の訓練で発電機もバーナーも使用できない状況でも、炊出しにより被災者へ食事を提供できることが確認できました。

写真にはありませんが、当日はNPO「楽膳倶楽部」の方々とのコラボでした。

寒空、極寒の中連絡会のみなさん、お疲れ様でした。