バウムクーヘン

場所	野外炊飯場
時間	2 時間～ 2 時間 30 分
値段	料金表参照
季節	年間
人数	何人でも

プログラムの概要・ねらい

バウムクーヘンとはドイツ語で､｢バウム｣は｢樹｣､「クーヘン」は「お菓子」のことである。お菓子の切り口がまるで樹木の年輪に見えるため、このような名前が付いたのが由来である。時間をかけて一層一層焼き色を付けて、まるで樹木の年輪のようにでき上がっていく。

難易度：★★★（高）

準備物

【利 用 者】別紙「野外炊飯(準備・片付け)」参照
救急用品

【自然の家】材料（ホットケーキミックス 2 袋、卵 2 個、砂糖 3 本、牛乳 500ｍｌ）、薪、バウムクーヘン用の竹、計量カップ

①準備

別紙「野外炊飯（準備・片付け)」を参照し、事前準備をする。
材料をサービスセンター受付で受け取る。※材料数、賞味期限を確認する。
野外炊飯場で道具を確認する。薪※を受け取る。　※実施途中で薪が足りなくなる場合は、スタッフへ連絡する。

②実施の流れ

【時間】

0:00　プログラムシートで、作り方や留意事項の確認をする。
竹を洗う。

0:05　ボールにホットケーキミックス、卵、砂糖を入れる。
牛乳を少しずつ入れ、粉が玉にならないように、混ぜながら作る。
※生地は、竹に塗った時に少し垂れ落ちる程度のやわらかさになるよう、牛乳の量を調節して作る。気候（湿度）にもよるが、はじめは400ml程度を目安とする。

0:20　網の上に薪を組んで火を起こしておく。(別紙「火付け」参照)
竹にホットケーキミックスを垂らす。(写真①)
※薄く塗り重ねていくこと。塗る面を広くし過ぎない。(節と節の半分ほど)

0:30　竹を回しながら、火であぶる。(写真②)

0:40　きつね色が付く程度まで焼けたら、次の層を塗り重ねる。
これを繰り返しながら、何度も焼き重ねていく。(写真③)

1:00　焼き上がったら、包丁で切り分けて、食べる。(写真④)
燃えている薪は食べている間に燃やし尽くすようにする。

1:30　片付け

2:00　終了

【応用】野外炊飯の導入（火の扱い方など）や火起こし体験と併せて行うことも可能である。

①

②

③

④

※　自然の家では、アレルギー表を用意していますので、アレルギー体質の方がいる場合は、事前に確認してください。また、アレルギー表では不明な方、不安な方がいましたら、事前に相談してください。
※　十分に加熱してからお召し上がりください。

注意

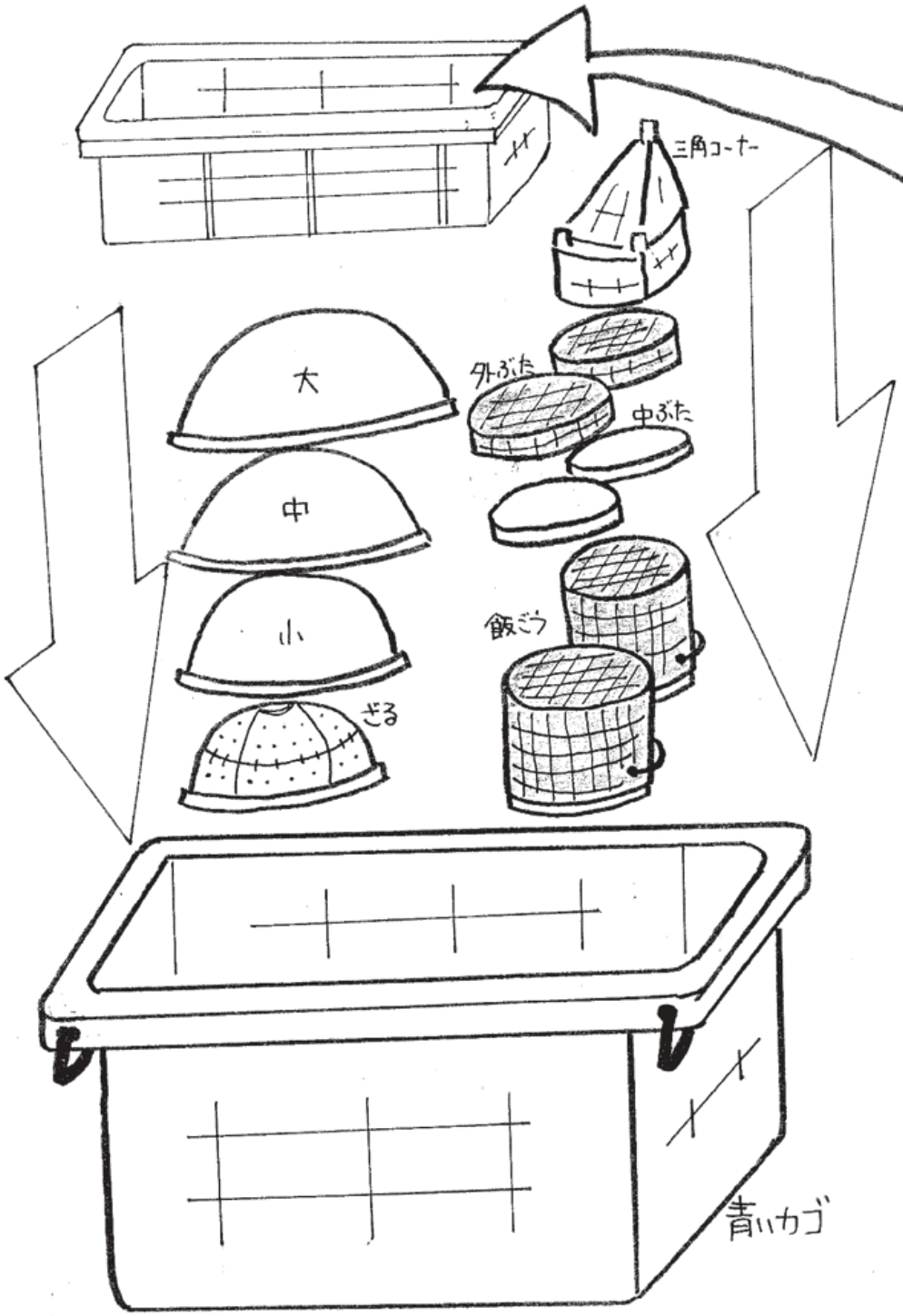
次ページ

バウムクーヘン その２

③後片付け

別紙「野外炊飯（準備・片付け）」を参照し、後片付けをしてスタッフの確認を受ける。薪の束数を申告する。
竹は洗剤を使わずに洗って乾かし、スタッフの確認を受けてから収納する。
材料用のかごをサービスセンター受付へ返却する。
★かまどに水を掛けて掃除するとレンガが割れてしまうので、絶対に行わない。

2025/03/01 改訂



千葉市少年自然の家　野外炊飯用具セット

おたま	2
さいばし	2
皮むき器	2
トング	2
フライ返し	2
しゃもじ	2

調理器具はプラスチックのかごの中に入れてください。

ボール大	1	三角コーナー	1
ボール中	1		
ボール小	1	丸型4合 飯ごう	2
ざる小	1		

ボールは水が切れるように下向きに入れてください。

飯ごうはふたは外して、水が切れるように下向きに入れてください。

次の人が気持ちよく使えるように、きれいに洗ってください。

2025/03/01 改訂