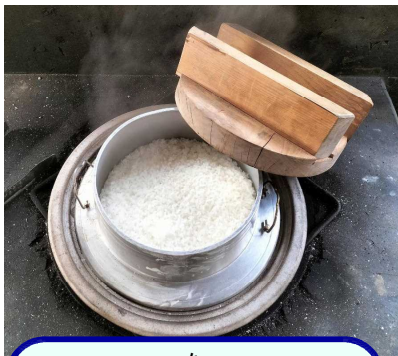


まき すみ 【薪・炭】

たんぽぽ^{がつきゆう}学級 かぬま 鹿沼でバーベキュー！



まき 薪をしっかりと組んで… ^くけむり 煙もいっぱい、ゴホゴホッ！



^たおいしく炊けたぞ！



^{やさい} ^{あら} ^き野菜を洗う・切る



^{さんこう} ^{しやしん} 【参考写真】
^{すみ} ^び ^{てつばん} ^や 炭火で鉄板焼き

すみ 炭って、なんだ？



^き ^む ^や 木を「蒸し焼き」にする →サウナに^い入れる？

すみ つく かた
炭の作り方



すみ
炭の「よいところ」は？



- ① けむり すく 煙が少ない。
- ② ぐろ 黒くならない (すす がつきにくい)。
- ③ かりつ や 焼ける。
- ④ せきがいせん 赤外線「うまみ」タツプリになる。

【BBQ しようよ!】

すみびや
◇「炭火焼き」は、なんでもおいしくしてくれる?

つく た
◇みんなで作る・食べる →おいしくなる!!

さんこう 【参考】 ホンダHP・森に行こう りんやちよう 林野庁 HP・木炭の話 もくたん はなし