

野外炊事  
ご飯のたき方



ふたは水でぬらしておきます



お米を 3 ~ 4 回  
といたら水を入れます

ポイント① 水はくるぶしがかくれるまで!



水の量はこのくらい

釜のまわりと底に  
クレンザーを厚めにぬります





火加減は、  
釜の底全体に炎があたるくらい



あまり強いと  
こげてしまうので要注意！



火が強いと  
まわりの穴から  
炎があふれてきます





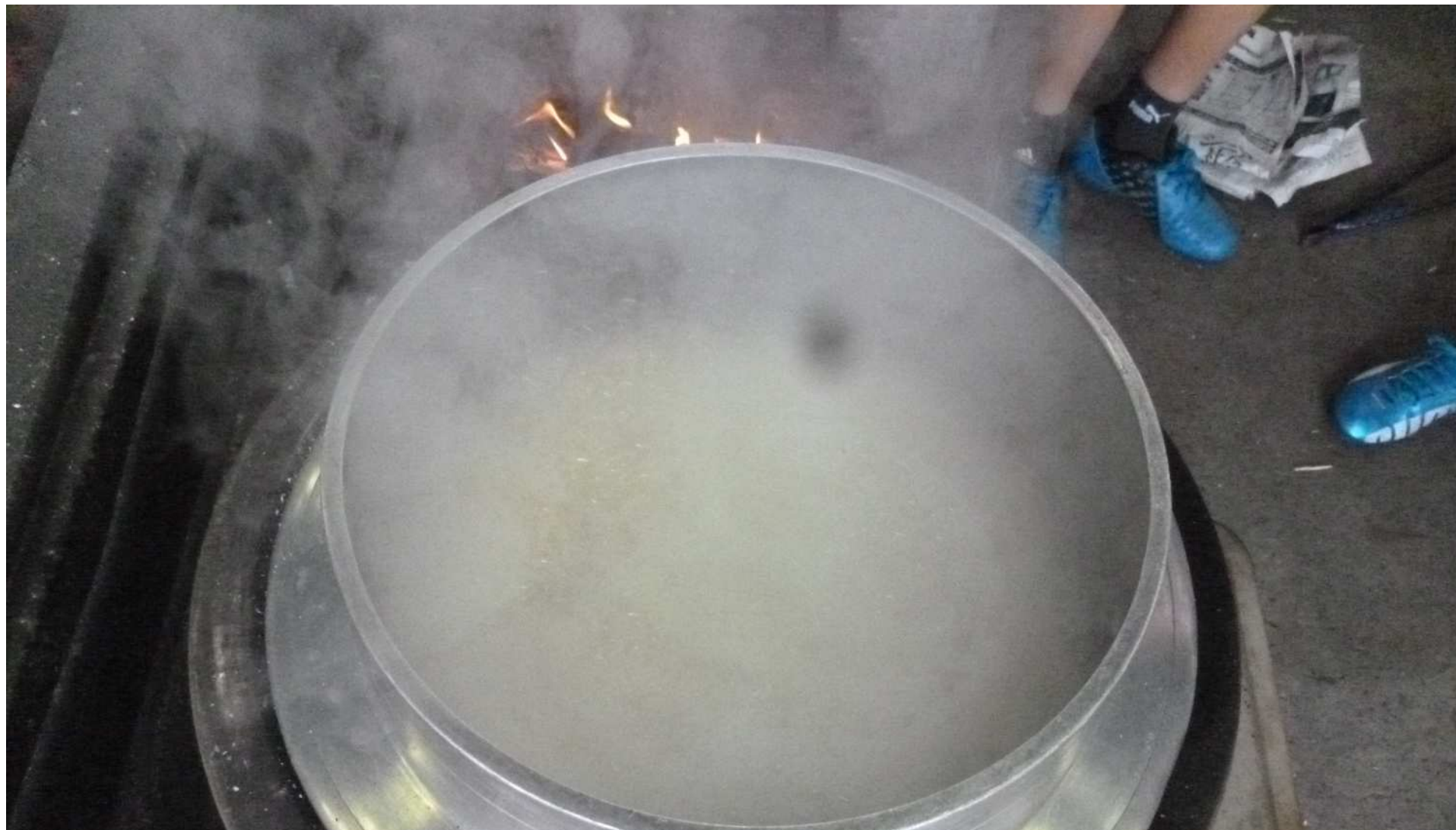
15分くらいすると湯気が...  
たき始まった合図です

さらに

10 ~ 15分くらいでたけます

A person wearing a white glove is lifting a wooden lid from a large metal pot on a stove. The pot is on a metal grate. The person is wearing a blue apron with a colorful vegetable pattern. The background shows a kitchen setting with a stove and a metal grate.

そっと中を見てみましょう



あわがブクブクしている時は  
ふたをしてもう少し待ちます

あわがなくなっていたら  
少し取って食べてみましょう



やけどに注意！

芯がなければ、完成です！



ふたをして弱火でむらします

それでも、こげることも  
水っぽくなることもあります



一生懸命たけば  
どれもおいしいですよ