

◎焼き芋の巻き方ポイント◎

《準備するもの》

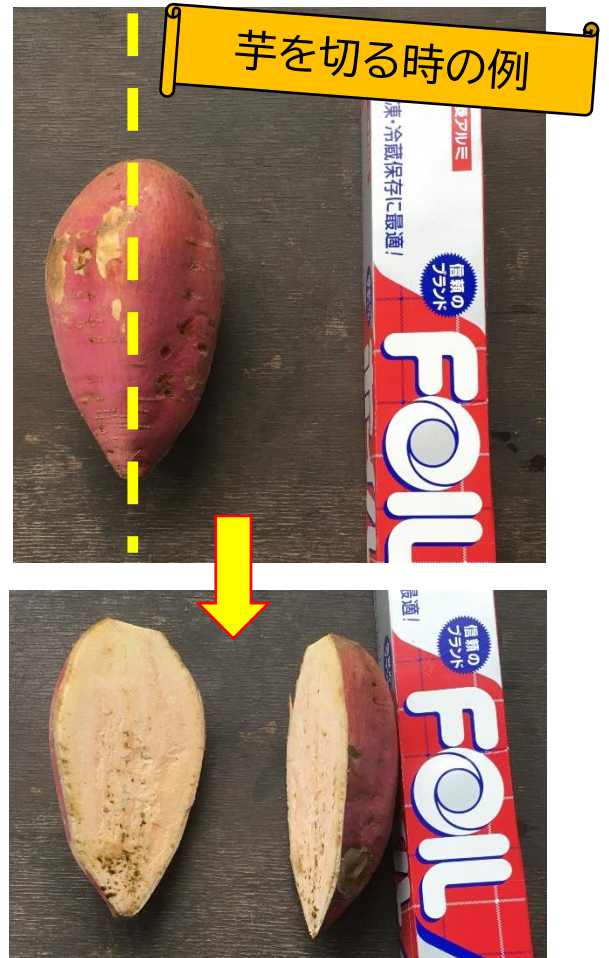
- さつまいも
- 水（適量）
- 新聞紙1枚（見開き1ページ分）
- アルミホイル2枚（芋を巻くためのもの）

《巻き方のポイント》

①さつまいもの大きさを見る

- 芋の太さを均等（おおよそで良い）にしておくと全体的にムラがなく同じ時間帯で焼き上げることができます。芋の直径が5cm以上の場合は縦に切って細身にすると良いでしょう。※写真参照

☆良い例☆



②新聞紙で芋を巻く

- 芋の大きさによって変わるが、おおよそ新聞紙見開き1枚を水で濡らして芋を包むように巻きます。※芋を新聞紙で巻いてから水につけてもOK！
- 濡らした新聞紙を芋に巻き付けたら、軽くギュッと握って芋と新聞紙を密着させる。

③アルミホイルを巻く

- 新聞紙を巻いた芋が完成したら、最後にアルミホイルで新聞紙同様に芋を巻いていく。
- 1枚だけだと焼いている最中に、ホイルがはがれて芋が炭になってしまう恐れがあります。必ず2重3重になるように厚めに巻いてください。

④完成！

- あとは自然の家の焼き芋職人をお願いして、別のプログラムを楽しんでください。
- 焼き上がりまでは、おおよそ40～60分かかります。食べるには焼き上げた後に熱を冷ます時間が必要になります。
- その場（自然の家）で食べていく場合はさらに食べる時間を活動時間に加えてください。