

# 竹炊飯の方法



①竹に節と並行して切れ目をつけます



②反対側は少し斜めに切ります（まっすぐだとスポッと落ちやすい）



③こんな感じ



④切れと切れ目に合わせてナタを入れる（両方ナタを入れ、ふたになる）



⑤窯にセットする。窯の幅におさまらない場合は、カットする



⑥底が燃えないように注意しながら炊く



⑦グツグツいわなくなったら、弱火にして5分おく（炊くのは、30分程度）



⑧できあがり??  
炊きあがりの写真を撮るの忘れてました・・・