

アイスクリームづくり

会津ならではの雪を利用したアイスクリームをつくる活動です。

- 手作りのよさや楽しさ味わうことができます。
- 参加者相互の交流を図ることができます。



時期	冬期間	所要時間	30分～1時間	人数	1セット5～8名
対象	小学生以上	活動場所	所周辺		
準備物	自然の家で貸し出す物		団体・個人で準備する物		
	アイスクリーム作りセット一式		<input type="checkbox"/> 軍手 <input type="checkbox"/> 防寒着 <input type="checkbox"/> 帽子 <input type="checkbox"/> 長靴		
活動の手順	事前指導	<p>• 所員からアイスクリームの作り方の説明を聞く。</p>			
	活動の実際	<ol style="list-style-type: none"> 1 容器に生クリームや砂糖などの材料を入れる。 2 シェイクする。 3 厚手のビニール袋の中に食塩を混ぜた雪と一緒に容器を入れ、ゴムバンドでしっかり縛る。 ※ 食塩を混ぜた雪に触るときは、凍傷防止のため必ず手袋をしてください。 4 屋外で、容器の入ったビニール袋を転がしながら攪拌させる。 5 雪遊びなどをしながら容器の中身が固まるのを待つ。 ※ 中身が固まるまで約40分～1時間程度かかります。 6 試食する。 ※ 1セットあたりの人数にもよりますが、最大8人の場合、1人あたり2～3口程度です。 			
	事後	<p>• みんなで後片付けをする。</p>			
備考	<p>• 保護者または大人の方が一緒であれば幼児も体験することができます。</p>				

