

## 焼き鳥担当の皆様へ

### ◎7月21(土)のオペレーション

#### 9時集合:焼き鳥テント設置場所あたりに集合してください。

- ①Tシャツの受け取り。
  - ②倉庫、物置からの品出し。
  - ③テントの設置作業。
  - ④テーブルと椅子の運び込み。
  - ⑤焼き鳥ブースに必要な備品の運び込みとセッティング。
    - \* 焼き台用のブロック (8個)
    - \* 焼き台用(4台) ※3台の場合もあり
    - \* 串置き用の鉄棒 (8本)
    - \* 炭・トング・火おこし用のバーナー
    - \* 蒸し器
    - \* プロパンボンベとコンロ
    - \* バッド(焼いたものをおいて置く用、蒸しあがったものを置いておく用など、大き目のものを最低6枚程度は必要)
    - \* 焼き鳥ダレ、塩、油等調味料、手渡し用の袋、会計に必要なグッズなどの小物
    - \* 焼き鳥(10時半ぐらいに到着予定) ※そのまま屋外で自然解凍
- 倉庫・物置からの品出しとテント設置、さらに櫓の装飾等は、焼き鳥担当のところだけではなく、手が空いている人は、適宜、他の場所のお手伝いをして下さい。
- 上記の準備でおそらく午前中は終了になるかと思えます。

#### 13時半再び集合:場合によっては、13時集合にするかもしれません。

- ①炭の火おこし
- ②たれの準備、塩のセッティング
- ③会計ブースの準備
- ④蒸し作業開始
  - ※14時過ぎごろからでOK・蒸し時間は10分～15分です。1回50本(1箱分)くらいは一度に蒸すことができます。蒸し器に重ならないように並べてください。蒸し器は2段です。新しいものは下に重ねていってください。蒸しあがった焼き鳥はバッドに上げてください。それで下準備OKです。
- ⑤焼き作業開始
  - ※14時45分ごろからでOK。15時からはそんなに人はこないなので、30本くらい焼いておく。焼きは焦げ目が軽く付く程度でOK(蒸して火が通っているので、多少焼きが甘くても問題ありません。焼き過ぎて焦げると串から外れて、下に落ちてしまうので、焼き過ぎには注意してください。)
  - ※注文時に、「塩」か「たれ」で注文を受けるので、焼き担当の人は、味付けまで行います。「塩」は上から串を回しながら、軽くまんべんなく振ります。「たれ」は、たれ用の入れ物が置いてありますので、それに付けて、そのままでも再度軽く焼いてもOKです。味付けを終えたものは、バッドに並べていきます。
  - ※味付けされた売り物は、本数に応じて、紙袋かポリのパックに入れて渡します。(去年は5本までなら紙袋だったような気がします)
  - 焼き鳥担当の実働は、焼く人、蒸す人、袋に入れて渡す人、会計の4つに仕事が分かれます。特に、焼く人と蒸す人は、かなり暑く、体力を消耗します。男性メインでお願いできればと思います。適宜、役割を交代、休憩を取りながら、運営していきましょう。
- ⑥21時終了。片付け。
  - 炭の火を完全に落とすこと。蒸し器の洗浄やバッドの洗浄など。必要なものはまとめて会館の中に。

◎7月22(日)のオペレーション

**13時半集合:昨日同様、開店の準備を行います。**

①18時終了後、片付け。各物品の洗浄や清掃を行う。

②机、椅子の返却。

③テントの解体。

④倉庫への搬入。

⑤Tシャツの返却。

→適宜、焼き鳥のブースだけではなく、手の足りないところのお手伝いをして下さい。

以上です