

野外炊飯

野外で薪を燃やししながら調理する活動です。自分で火をおこしたり食材を切ったりする活動では、友達と協力することが大切になります。また、非日常の活動であるため、参加者の好奇心を高め、積極的な参加を促すことにつながります。



活動のねらい

野外で炊飯することの楽しさを味わいながら仲間と親睦を図る。

※ 学校の教育活動と関連付けて活動することもできる。

活動可能人数	300人	活動・季節条件	通年
所要時間	3～4時間	主な対象	-
実施場所 グループの人数	本館炊飯場 8人×8班 ふれあい炊飯場 8人×4班 キャンプ場 Aサイト8人×10班 Bサイト8人×10班		
導入指導	直接	自然の家職員が各団体代表者に説明後、参加者に直接指導	

指導上の留意点

—

準備物

自然の家が貸し出しできるもの

釜 鍋 食器セット

利用者または団体で準備するもの

軍手 食器洗い用洗剤 クレンザー スポンジ 金だわし 焚き付け用新聞紙 マッチ ふきん ゴミ袋

購入するもの・できるもの

食器洗い用洗剤 スポンジ ゴミ袋

活動内容

- (1) 食材の受け渡し
 - ① 引率者等はレストランで食材を受け取り、数量等を確認する。
 - ② 食材を持って野外炊飯場に移動する。
- (2) 説明・貸し出し
 - ① 自然の家職員から用具の貸し出しや安全上の注意について説明を聞く。
 - ② 引率者は用具の貸し出し補助を行い、説明に従って数量を確認させる。
 - ③ 使用する道具を水洗いさせる。
- (3) かまどづくり、薪割り
 - ① ブロックと鉄棒を使い、まどをつくる。
 - ② 周囲の安全を確かめ、なたを安全に使って焚き付け用の薪を割る。
 - ③ なたの保管場所に注意する。薪割り以外には使用させない。
- (4) 下ごしらえ
 - ① 衛生面に気をつけながらメニューに応じて調理する。
 - ② 包丁の利用や保管に注意する。
 - ③ ゴミ処理をしながら進めるとよい。
- (5) 火おこし

調理の進み具合を見ながら進める。

(6) 食事

グループまたは全体（団体判断）で食べる。

(7) 後片付け

- ① 用具をていねいに洗浄し水分を拭き取る。
- ② 数量を確かめて食器かごに入れる。
- ③ 水場のゴミを取り除き清掃する。
- ④ ブロックが十分に冷えたことを確認してから簡易かまどを崩し、ブロックは所定の場所へ運ぶ。燃えかすや灰はほうきやチリ取りを使って灰捨て場へ運ぶ。
- ⑤ ゴミは分別して捨てる。
- ⑥ 団体の持ち物を確認の上持ち帰る。（洗剤・たわし・ふきんなど）
- ⑦ 無線機で事務室へ終了の連絡をする。
- ⑧ 自然の家職員が食器や調理器具を確認した後、所定の場所に返却する。

(8) ねらいに応じた活動ができたか、参加者に感想を発表させる。