

キャンプレポート「あしがらサポーター養成講座②」

開催日 平成 28 年 5 月 28 日 (土) ~ 29 日 (日) | 場 所 神奈川県立足柄ふれあいの村

◆企画への「おもい」◆

○なぜ野外炊事をするのか?を考えよう。様々なメニュー、野外炊事の方法を体験しよう。

◆主な活動プログラム◆

○初 日・・・座学 1「なぜ野外炊事をするのか」座学 2「野外炊事の安全について考える」
夕食：カレー作り

2 日目・・・朝食：ツナとキャベツの中華マヨ（ポリ袋を使ったレシピ）、ホットサンド、
二玉ソーメン、昼食：もも肉のスタッフドチキン（ダッチオーブン）、ピザ作り。

活動の様子



リスクマネジメントを考える。



薪割り体験



夕食は定番のカレーです。



野外食卓を囲んで。



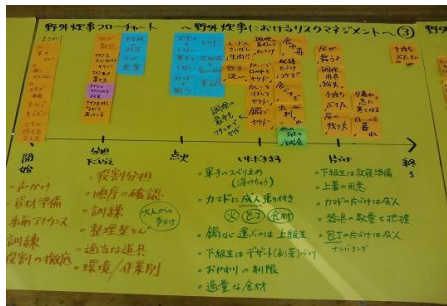
朝食のホットサンド作り。



ダッチオーブンを使ってみる。



石窯ピザ作り



炊事の流れをまとめてみる。



おつかれさまでした！！

～参加者の声～（アンケートより抜粋）

- ・危険なところを事前にテキストで考えることや、共有することでイメージや、自分では気づけなかったところがわかった。（リスクマネジメント）
- ・目新しいメニューで楽しかった。ガスバーナーの使い方を知れた。おなかがいっぱい。
- ・ピザ窯、ダッチオーブンなど普段使いできないものにチャレンジ出来てすごく感動した。
- ・野外炊事に完全に特化しているのでわかりやすい。

～企画担当者からのコメント～

・初めに座学で安全管理について考え、安全について意識しながら、さまざまな方法で夜、朝、昼の野外炊事を行いました。お鍋に飯盒、文化鍋による炊飯、ホットサンド、ダッチオーブン料理、ピザなど定番メニューから、ふれあいの村ならではのオリジナルメニューまで、是非今後活かしてください。