

●生活体験⑩

焚火でおやつ (マシュマロ・麦茶)

11 住み続けられるまちづくりを



13 気候変動に具体的な対策を



概要

火を起こし、焼きマシュマロを作って食べる活動です
その火を使ってお湯を沸かし、麦茶を飲むこともできます

人数

- ・何人でも
- ・1グループ 6~7人程度

対象

- ・誰でも

実施期間

- ・通年

所要時間

- ・2時間程度



活動場所

- ・くわの実広場、半地下炊事場

指導のねらい

- ・被災地に生き抜くための知識や火を扱う技術を身につけるとともに、防災への関心を高める
- ・火を起こすまたはそれを維持する中で、気づいたことや改善しようと考えたことを、主体的に表現したりする力を養う
- ・試行錯誤を繰り返していく中で、失敗から学び、工夫しようとする力や粘り強くやり抜こうとする態度を養うとともに、自分の役割を生み出す中で客観的な思考力を養う

活動のながれおよび留意点

【事前準備】

- ① 焚火でおやつの方法について調べる
※ 別紙1~3、動画参照

【当日】

- ① 方法は別紙1~3参照
- ② ふりかえり
※安全管理のための立ち合いや後方支援は行いますが、職員による全体説明はありません
※事前に割り当てられたエリアをご使用ください

準備物品

【山の家で購入するもの】

	食材	薪	計(1人あたり)
マシュマロ	60円	110円	170円
麦茶	50円		160円
マシュマロ+麦茶	110円		220円

※丸太から薪づくり(1人120円)を選択することも可能
(詳細は別紙2参照)

【山の家で貸出可能なもの】

- ・別紙1参照

【団体で準備するもの】

- ・別紙1参照

備考

野外炊事(おやつ)(準備するもの・全体の流れ)

準備するもの

山の家で貸出しているもの

● 調理用具

やかん ※スティック麦茶を注文した際に使用

● その他

消毒液、キンドリングクラッカー、ハンマー、火ばさみ、作業台の板、イス、掃除用具一式 など

団体で準備するもの

● 用具

マッチやチャッカマン(グループ数分)

新聞紙(着火用、やかんを拭く用)、

ふきん、ゴミ袋

● 服装

皮膚の露出が少ない服(火を扱うため)

軍手(綿100%のもの)

※ 化学繊維、滑り止めがついているものは不適

全体の流れ

① 食堂へ材料を取りに行く

・引率者が付き添い、何名かでまとまって食堂へ

・食堂から説明を受け、材料を受け取る

※ 材料はグループごとに分けられていないため、団体で振り分けをお願いいたします



材料: マシュマロ・竹串

材料: 粉麦茶・紙コップ

③ 調理用具を準備する

・半地下炊事場でやかんに適量の水を入れる

・冬季は小ホールから水を入れる



※ 麦茶の時のみ

⑤ 火おこし、火の管理

・マッチやチャッカマンを使い、かまどに火をつける

・小屋に火ばさみを取りに行き、火が小さくなってきたら薪をたす



② 作業台、イスを準備する

・作業台の板、イスを小屋に取りに行く

・作業台の脚はブロックを2段にして四隅において使う



④ 薪を準備する

・薪置き場に薪を取りに行き、薪をコンテナに入れる

・薪割り道具を小屋に取りに行き、薪を割る

※ 方法は別紙2参照



⑥ マシュマロを焼く・麦茶を飲む

・マシュマロをあぶる

・やかんを火にかけ、お湯が沸いたら麦茶の入ったコップにお湯を注ぐ



⑦ 片付けをする

※ 方法は別紙3参照

炊事薪割・丸太から薪づくり(方法・留意点)

※ 炊事をする際はどちらの方法で実施するか事前にお選びください

炊事薪割の方法

① 薪の本数を確認する

★焚火でおやつの場合



【薪の本数4本】

薪割り体験料

110円

② 軍手をはめる

・利き手(ハンマーを持つ手)は素手、反対の手には軍手を2枚重ねてはめる

利き手
(素手)



反対の手
(軍手2枚重ね)

③ 安定した姿勢をとる

・片ひざをつくると安定する

・立った状態が安定する場合は、立って行う



④ 軍手をはめた方の手で薪を持ったまま、数回ハンマーで打ち付ける

・薪に刃が食いこむまで打ち付けたら、薪から手を放す



⑤ 薪を割る

・ハンマーの重さを利用しながら薪を割る

薪を割ると細かい木くずがたくさん出てくるよ。
この木くずどうする？



⑥ 班毎に用意する薪の太さと本数

・用意する薪は、太い薪2本、細い薪20本くらい、残り薪は中くらいの大きさに割る



留意点

- ・節(ふし)のある薪は固いため、無理に割ろうとしない
- ・近くに人がいないことを確認してから、薪を割る

節(ふし)



丸太から薪づくりの方法

① 丸太や風倒木をひろう



② のこぎりで木を切り、長さを整える(20cm くらい)



③ キンドリングクラッカーを使って木を細くする



ポイント・留意点

- ・パキッと折れる木は、燃えやすい
- ・しなやかで折れにくい木は、水分が多いため燃えにくい
- ・節のある木は固いため、無理に割ろうとしない
- ・のこぎりを使用しない時は、置き場所に注意する
- ・近くに人がいないことを確認してから、薪づくりをする

焚火でおやつ(片付け)

片付け

① かまどの掃除をする

- ・灰をスコップで取り、一輪車を集める
- ・灰捨て場のドラム缶に集めた灰を入れる
- ・かまどの中をほうきとちりとりできれいにする



② 地面の掃除をする

- ・かまど周りの木くずや、灰をほうきとちりとりで集める



③ 調理用具の洗浄・返却 ※麦茶のみ

- ・やかんの外側のすずを新聞紙で拭きとる
- ※ 鍋についた黒いすずは洗浄しなくてもよい
(外側はピカピカにする必要はありません)
- ・半地下炊事場へやかんをもどす



⑤ 消毒する

- ・作業台を消毒する

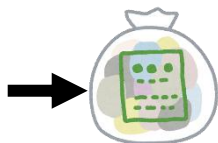


⑥ ゴミを捨てる

- ・半地下炊事場のゴミ箱にゴミを捨てる
- ・竹串は燃やして処分する



空きふくろなど



団体が持ち込んだもの
(スポンジ、ふきん、新聞紙など)



団体で持ち帰り

⑧ 余った薪とかごの返却

- ・余った薪を薪置き場に返却する
- ・食堂にカゴを返却する
- ・限りある資源を大切にできたかな？

