

# 野外炊飯

森の木陰で「いただきまーす」。野外で作った料理は、どうしてこんなにおいしく感じるのでしょうか。薪に火をつけてご飯を炊く。大きな鍋でカレーを作る。炭に火をつけてバーベキュー。忙しい毎日の中で、こんな体験を仲間とする機会は、少なくなってしまうような・・・。

計画、準備、調理、会食、片付けと流れる中で、環境について、人間関係について再発見が待っています！特に環境に配慮した野外炊飯を勧めています。



## 活動のねらい・期待される効果

・班で、個人の役割等を話し合いながら取り組むことにより、協調性や計画性を養うとともに対人関係能力を育てる。

活動可能人数	250人(最大1班10人25班)	活動季節・条件	3月中旬～11月(3月と11月は昼食のみ可)
所要時間	4時間～5時間	実施場所	野外炊飯場、クラフト棟、森の家
主な対象	小学生～		
指導について	職員が事前指導を行います。		

## 活動の概略

野外炊飯は、環境や人間関係についてしっかりと考えることができるアクティビティです。役割を明確にして、班で力を合わせて準備・調理・会食・片付けと進んでいきます。

○体験料として1人1日50円を徴収します。

## 準備物

### 交流の家が貸し出しできる用具・材料

- 野外炊飯用具一式(鍋、包丁、まな板、ボウル、ザル、鍋つかみ、バーベキューコンロ、網 等)
- 食器一式(皿、どんぶり、湯のみ、スプーン、フォーク 等)
- 食器用洗剤

### 利用者または団体で準備する用具・材料

ふきん(各班2～3枚程度)、食器洗い用スポンジ(各班2～3個)、点火用ライター、古新聞(焚きつけ用)、うちわ、軍手、着火剤、炭

### 交流の家(食堂)で購入できる物

- 食材一式(食事申込書にメニュー、セット数を記入してください。)
- 薪                      ○炭                                      ○着火剤                                      ○軍手                                      ○ふきん
- スポンジ                      ○不織布たわし(鍋磨き用)                      ○クレンザー(鍋磨き用)

※購入物品の金額については、交流の家HPや「利用ガイドブック」をご確認ください。

## 当日の動き

- ①打合せ                      炊飯メニュー、班の人数等を確認します。使用するかまどの場所や貸し出し用具、購入物品を打合せ、食器等の点検時刻を決めます。
- ②用具の受け取り                      鍋・食器等の用具は、全て炊飯場倉庫にあります。洗剤は、炊飯場に据え置きしています。
- ③事前指導                      活動前に炊飯場や営火場で事前指導を行います。班ごとに集合してください。安全管理・用具の使い方と片づけ方・薪の準備・環境配慮等について説明をします。
- ④活動(展開)                      役割分担やワークシートで目標設定をした後、用具、食材等の準備、炊飯、会食、片付けと進んでいきます。食材は食堂で受け取ります。大人数の団体の場合、事前説明から片づけまで4時間は必要です。
- ⑤ふりかえり                      活動開始前に考えた目標を振り返ります。
- ⑥用具の片づけ                      食器やかまどの最終点検は、職員立会いの下に行います。

## 安全対策・環境への留意点

- 団体担当者は、安全と事故防止(火災、火傷、食中毒)のため、参加者の様子を把握して活動をお願いします。
- 一般の軍手は、万能手袋ではありません。かまどや鍋は、高温になるため、必ず鍋つかみを使用してください。
- 環境に配慮した野外での炊飯をお願いしています。野外炊飯では、水、洗剤、薪、残飯等の観点から、いくつかのポイントが発見できます。

## 備考

- 食材の持ち込みは、衛生管理上、お断りしています。特別な食材が必要なときは、お問い合わせください。
- 令和8年1月1日から「林野火災注意報・警報」の運用が開始されました。1月から5月までの期間に大田市が林野火災警報を発令しているときは、法令により「火の使用制限」がかかるため、カセットコンロで炊飯を実施していただきます。
- 環境に配慮した野外炊飯の説明や相談については、職員が対応するので、ご相談ください。
- メニュー、金額等は別紙をご覧ください。