野外炊飯

概　要		野外で薪を燃やして調理する非日常的な体験を通して、参加者の好奇心や興味・関心を高め、積極的に活動に取り組ませるとともに、野外調理の楽しさを実感させる。
ねらいとして考えられること		① 自然の中で仲間と協力して炊事を行うことを通して、仲間意識を高め、協力することの大切さを知ることができる。 ② 調理作業を分担し、それぞれの役割・責任をもって果たすことを通して、協力する喜びや満足感を得ることができる。 ③ 時間をかけて鍋（調理器具）を洗い、最後までやり遂げることを通して、満足感や達成感を得ることができる。
対　象		小学校中学年から
人　数		200 名程度（24 班まで）
場　所		キャンプ場　（ 第１第・２炊飯場 ）
時　間		３時間～4 時間程度
指導員		一部指導（開始前に説明有り）
活動時期		３月～10 月（冬期は野外炊飯場の風が強く危険なため、活動に不向き）
経　費		７３０円(カレー材料・米)食堂に注文。　　薪１束 450 円
事前に準備確認するもの		水筒、飲料水、タオル、クリームクレンザー・金属タワシ・ふきん・キッチンペーパー・ゴミ袋・軍手・タオル・食器類・布巾救急箱・うちわ・焚き付け用の牛乳パックや新聞紙・着火用具・予備のカレールー等
引率者の役割	活動前	① 所員と活動の所要時間や指導内容について確認する。 ② 参加者にトイレを済ませるよう指示する。 ③ 活動開始５分前までに班ごとに所定の場所へ集合させ、人員点呼を行う。
	活動中	① 調理の説明を静かに聞かせる。 ② 各班の食材を確認し、配布する。 ③ 各班の調理器具を確認し、配布する。 ④ 各班に必要な薪の量を確認し、配布する。 ⑤ 刃物や火気の安全な使い方について指導し、使用中の様子を見守る。 ⑥ 炊飯時の水の量を確認する。 ⑦ 危険な行為が見られた場合は、適宜注意・指導する。
	活動後	① 鍋などの調理器具の洗浄状態を確認し、所員に点検を受けさせる。 （合格点検を受けさせたら、所定の場所に返却させる） ② 炊飯場（テーブルや流し）やかまどの清掃状況を確認する。 ③ 残飯の適切な処理方法を指導し、廃棄状況を確認する。 ④ 所定の場所に整列させ、人員点呼を行う。
安全上の留意点		① 包丁の使用時には、けがをしないよう安全な取り扱いを指導する。 ② 火を扱う際には、火傷や衣服への引火を防ぐため、安全管理を徹底する。 ③ 食材の衛生管理や調理時の衛生面に十分配慮し、食中毒防止を徹底する。 ④ カラスなどの野生動物による食材の持ち去りや汚染を防ぐため、食材の保管・管理を徹底する。

その他	＜調理器具コンテナに入っている調理器具＞ 包丁　　2 鍋（大）　1　＋　ふた 鍋（小）　1　＋　ふた ボウル（おけ）1 ざる　　1 おたま　　1 しゃもじ　1 ピーラー　3 まな板　　2 ＜ごみの扱い＞ 持ち込まれた食材や、皿・スプーンなどの使い捨て物品から出たごみは、各団体でお持ち帰りください。 なお、食堂に注文した食材から出たごみについては、青少年の家で処分しますので、分別にご協力ください。

※野外炊飯を実施する団体の皆様へ

野外炊飯を円滑かつ安全に実施するため、事前に活動の流れや引率者の役割分担をご確認ください。野外炊飯は、準備から調理、食事、片付けまで、３時間程度を目安としています。ただし、参加人数や調理内容、片付けの状況によっては、さらに時間を要する場合があります。

１．活動前の準備・打ち合わせ

① 活動に必要な物品を準備し、受付時に打合せした所定の場所に集合してください。
② 活動開始前に、団体の代表者と所員で、物品の受け渡し場所、食材置き場、調理場所、救護室の場所などを確認します。
③ 薪・食材・鍋セットの受渡場所に引率者を配置していただくと、配布がスムーズになります。
④ 薪は１班につき１束を目安に配布します。鍋セットは番号順に配布するため、各班が受け取る番号を事前に確認しておいてください。
⑤ 食材は班ごとに袋分けされ、人数が記載されています。各班の人数を確認し、該当する食材を受け取ってください。

２．活動開始時の説明

活動開始時には、団体の代表者から、野外炊飯を行う目的や活動を通して身に付けてほしい力、期待することなどを参加者に伝えてください。その後、所員が必要に応じて準備・調理・片付けの方法や安全上の注意事項について説明します。事前に活動の流れや調理方法、片付けの手順などを参加者に周知していただくことで、当日の説明時間を短縮し、活動時間を十分に確保することができます。
（団体で既習しているときは、その旨を所員にお伝えください。説明内容については調整可能です）

３．活動中の指導・支援

野外炊飯は、参加者が仲間と協力し、役割を分担しながら主体的に取り組む活動です。引率者の皆様には、参加者のそばで安全管理や活動の進行、必要な指導・支援をお願いします。所員は、参加者同士や引率者と参加者をつなぐサポート役として、必要に応じて活動を支援します。薪の組み方や火おこし、調理方法などについて所員による指導を希望する場合は、事前にご相談ください。

４．片付け・調理器具の点検

野外炊飯では、調理だけでなく、使用した道具の洗浄や片付けまでを大切な活動として位置付けています。特に、鍋や調理器具の洗浄・点検には時間を要する場合があります。・鍋や調理器具に付着した煤（すす）や食べ残しを丁寧に洗い落としてください。

・しゃもじやお玉などに付着したご飯やカレーも、残らないように洗浄してください。
・洗浄後は所員が点検を行います。キッチンペーパーなどで確認し、煤や汚れが残っている場合は再度洗浄していただきます。
・点検に合格した調理器具は、所定の場所へ返却してください。
・炊飯場やかまどの清掃、残飯の処理も確実に行ってください。

洗浄や再点検に１時間以上かかる場合もあります。調理や食事だけでなく、片付けに必要な時間も十分に確保してください。

５．活動時間の管理

野外炊飯は、準備から片付けまでを含めた活動です。特に、調理器具の洗浄や点検には時間がかかるため、次の活動に支障が出ないよう、団体で時間管理をお願いします。活動開始前に、調理・食事・片付けの時間配分を確認し、参加者にも終了予定時刻を伝えておくことをお勧めします。

６．事前の確認・相談

野外炊飯を円滑に進めるため、次の内容について事前にご確認ください。

① 調理方法や薪の組み方など、所員による指導の必要性
② 引率者の役割分担と安全管理体制
③ 活動開始時の説明内容と所員の支援範囲
④ 調理・食事・片付けの時間配分
⑤ 活動終了後の振り返りの実施方法

野外炊飯の経験が少ない団体については、事前の下見や研修をお勧めします。活動内容や指導方法について不明な点がありましたら、事前にご相談ください。