

※この報告書の〈受講者の声〉までが、なごや環境大学のウェブサイト上に掲載されます。

様式2  
(2023年度)

## 事業実績報告書

講座番号	B-68	講座名	エコキャンプへGO!
記載日	2024/3/21	団体名・企業名	りとらぼ
〈講座全体の概要〉(300字程度)			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・都市近郊の森を使い、自然を直接体験しながらその魅力を五感で味わいました。</li> <li>・柴刈りや焚き火を通して、エネルギーや里山利用について考えました。</li> <li>・野外炊飯をすることで防災に役立つスキルの習得をしました。</li> <li>・森や火とじっくり向き合うことで、自然に対する畏敬の念を感じる機会となりました。</li> <li>・キャンプ活動を通してエネルギーを必要な分だけ効率よく使う生活スタイルを模索したり、環境に配慮した商品を選択することで負荷を意識した行動に繋がったり、フードロス減らす重要性を考えました。</li> <li>・同じ釜の飯を喰うことで、これらのことを深く共感しあえたと思います。</li> </ul>			
			
※写真1の説明		※写真2の説明	
2024/2/17 犬山市野活にて、牛乳パックを燃料に、空き缶を鍋と五徳にして調理		2024/3/2 犬山市野活にて、拾った薪と竹を使ってバウムクーヘンとパンを焼きました	
〈企画・運営者の声(感想)〉(350字程度)			
<p>キャンプ未経験の人や初心者向けの講座ということで、道具の説明から始まり、火種の種類、マッチの擦り方、焚き火の基本的なやり方や炊飯の方法までレクチャーし、これまでの自分自身の振り返りにもなりました。</p> <p>第1回は様々な火器と基本的な炊飯用具を使用して、火の違いを学びました。</p> <p>第2回は焚き火台を使用して、薪で調理する基礎を学びました。</p> <p>第3回は空き缶を鍋と五徳に、牛乳パックを燃料として利用しながら、災害時に役立つ調理を体験しました。</p> <p>第4回は拾った薪と竹でバウムクーヘンとパンを焼き、野外料理の楽しみを皆で分かち合いました。</p> <p>野外で炊飯することは家のキッチンで調理するのとは違って、様々な苦労や我慢も必要です。その制限の中で知恵と工夫が生まれ、共同作業の大切さを学び、それが楽しさや充実感に繋がるのだと思います。</p>			
〈受講者の声(実感した反応及びアンケートより)〉(3~5点、計350字程度)			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・特に子どもが主体的に取り組めたのが良かったです</li> <li>・着火剤を使わず火をつけるのは初めてで、難しく、奥深く…でも料理が完成した時の達成感は最高です</li> <li>・火を維持することは大変でしたが楽しかった</li> <li>・ちょっと難しいチャレンジが、大人にも子どもにもいいことですね</li> <li>・災害時に役立つ知識、コツが習得できた</li> <li>・アルミ缶で調理ができるとは、普段できない体験でした</li> <li>・忙しかったけど楽しかった、無になれた</li> </ul>			