

事業実績報告書

講座番号	B23	講座名	エコキャンプへGO!
記載日	2024/6/9	団体名・企業名	りとるらぼ
〈講座全体の概要〉(300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ました。</p> <p>第1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2回はアルミホイルに包んで火中に入れるだけ、という超手抜きレシピを参加者と共に考案しました。</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>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、フードロスを減らす重要性を考えました。</p>			
			
※写真1の説明		※写真2の説明	
2024/4/6 犬山市野外活動センターにて、初めての焚き火料理を体験しました		2024/4/20 犬山市野活にて、アルミホイルに包むだけの簡単キャンプめしを作りました	
〈企画・運営者の声(感想)〉(350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、フードロスを減らす重要性を考えました。</li> </ul> <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>・初めて知って役に立つことがたくさんあって楽しい</li> <li>・防災対策にもよいと思う</li> <li>・焚き火の作り方が学べて、簡単に調理もできて楽しかった</li> <li>・薪を森で拾うところからできて、非日常を体験できました</li> <li>・普段と異なる環境で食事をできたのが良かった。子どもも楽しめた</li> <li>・火加減と調理の時間配分が難しかった</li> </ul>			