

## 令和4年度第2回定型外訓練 in 内子

11月26日（土）13：30より、内子町知清公園農村体験館にて標記の訓練を実施しました。今回は、久々の「野外工作」と「野外料理」を行いました。参加者は、指導者5名、スタッフ3名の合計8名で、2班に分かれそれぞれの班で出来栄を競いました。

### 定型外訓練メニュー

#### 【野外工作】

- ・安定した立ちかまど
- ・自在かぎ

#### 【野外料理】

- ・パエリヤ
- ・丸取りの解体
- ・簡単段ボールで作る燻製



参加者 5 名と少数精鋭で実施しました。



安定した立ちかまどが完成しました。どこが工夫されているかわかりますか？

通常なら、左右の竹は、2脚の竹に、はさみしぼりにしますが、3脚に変更し、両端の3脚の一本に筋交を一本通します。これにより、簡単に安定した立ちかまどが完成します。



簡単美味しいをモットーに、材料にシーフードミックスを使い、  
時短レシピでパエリアが完成しました。



簡単ダンボール燻製（熱燻）の完成です。熱源は、炭を使用しています。温度が  
上がるか心配でしたが、全く問題なしで、サクラのチップの香りが美味でした。



人間は、様々なものの命を頂いて生きています。私たちが目の前にするのは、出来上がった食材達です。「いただきます」の意味を、丸取りの解体を通して伝えれば良いのではないかと思います。その命に感謝すると共に、残さず食すということを心がけたいと思います。



### 【まとめ】

野外工作の立ちかまどは、ちょっとした工夫で簡単に安定することがわかり、野外料理は、時間の制約がある中で、様々な料理を作れたことは、今後のスカウト活動に活かせるものと思っています。また、焚き火を囲みながら、指導者同志で、今日の反省や今後のスカウト活動の展開を考えることも時には必要と感じました。火を見ながらの会話は、非常にリラックスすることができます。

今回の定型外訓練は、地区の指導者と和気あいあい実施することができました。