



自然学校講座での野外炊事。自然学校でも挑戦！

前回発行のNO, 22で少しだけ紹介した、指導者入門編の自然学校講座での野外炊事のちょっぴり面白い活動を紹介します。

例年だと、野外炊事の定番である「カレー」を作っていましたが、今年は、初日の夜に「オリジナルランチを作ろう！」というテーマにそって、班毎に作りたい・食べたいメニューと食材を考えて、マウンテンバイクで「こめやストアー与布土店」に買い出しに行く計画を立てていきました。



生活棟にある「パーティーとピクニックのごちそう」「サバイバルクッキング」「おいしい料理のほん」などの本を参考に、また、今までの野外炊事での経験を元に話し合い、メニューを考えました。

	メニュー	主な食材
A班	すき焼き	牛肉・白菜・シラタキ・しゅんぎく・エノキ・ねぎ
B班	たきこみご飯 鳥肉のホイル焼き	きのこ類・鳥肉・ニンジン・大根・じゃがいも 鳥肉・ネギ・もやし・きゅうり
C班	たきこみご飯	ツナ・鳥肉・しいたけ・こんにゃく・グリーンピース・山菜



初めて挑戦するメニューもあり、事前に相談して役割分担を考えていたようですが、段取り通りに進まず慌てることがありました。しかし、そこは子どもたちとの経験の差でしょうか、野外炊事に慣れている参加者が、的確な指示を出すなど素早く別の方法で対応していました。「タマネギが少ない。ニンジンが余りそう」など、色々な声が飛びかう中、他の班と交換したり、「多少の量の違いは何とかなる」と開き直ったりして、悪戦苦闘しながらもおいしい昼食を作り上げていきました。当初、計画にあがっていた「浅漬け」は、食中毒の心配があり、フルーツポンチに変更してもらいました。飯盒の内側にアルミホイルを巻き付けているのは、たきこみご飯で醤油を入れるため、飯盒が焦げるのを防ぐためです。共通の調味料は食堂の好意に甘えましたが、各班の1人当たりの料金は、約500円ぐらいだったそうです。

参加者の感想を紹介すると、

- ・オリジナルランチは、班で考えるのが難しかった分、楽しかったです。子どもと大人では、作るスピードが全然違うと改めて思いました。自分たちが当たり前に行えることを、いかに子どもが安全に早くできるか・・・というのを考えていたのですが、まだまだ答えは出ませんでした。また、意外と何でも作れるんだなと感じました。
- ・少し薪が湿っていたようで、かまどに火をおこすのが時間がかかりました。その他は、みんなでの協力もあり、大体スムーズに流れたと思います。予測で買い出しをした感じがありましたが、食事の残りもなく、「もったいない」という気分をせずに作れたのは良かったと思います。
- ・自然学校では、班毎に違うオリジナルメニューで野外炊事を経験したことがありましたが、それを今回体験してみて、事前学習の奥深さを感じました。おそらく先生の指導が入っているのか、子どもが作りやすいものが多かったと思います。野外炊事＝カレーではなく、どんなものでも指導できるように、自分のスキルをアップしていきたいです。

姫路市立坊勢小学校も同じような野外炊事を取り組みました！

姫路市立坊勢小学校（児童数25名）は、「島育ちの児童に、南但馬自然学校とその周辺の特徴を活かして、学校では得難い体験をさせたい」という担当者の強い思いが表れたプログラム構成となっています。

	ねらい	主 な 内 容
1日目	出逢いの日	入校式、稲刈り、星空観察、テント泊
2日目	団結の日	伐採した竹での竹箸・竹カップ・流しそうめん台の制作、キャンプファイヤー
3日目	挑戦の日	与布土地区でのウォークラリー、食材の買い出し
4日目	感謝の日	火おこし・野外炊事、ドラム缶風呂入浴体験、キャンドルサービス
5日目	旅立ちの日	選択木工クラフト（ひのきキーホルダー・ペーパーホルダー）、退校式



児童の実態としては、「素直で、指示されたことはきちんと行う。その反面、自分たちで創造したり、考えたりして行動する力が弱い」ということが挙げられています。そこで、自分たちで創意工夫したり、困難に対しても意欲的に行動する力を培わせたいという思いから、食材の買い出し・チャレンジクッキングの活動を取り入れられました。

当初、3日目はサイクリングでの「チャリラリー」でしたが、雨天によりウォークラリーに変更となりました。学校で事前に班毎に考えたメニューの買い物リストにそって、予定の金額内で買えるかどうか心配しながら、こめやストアー与布土店で食材の買い出しをしました。

作ったものは、「最高にホットするドッグ&焼きそばバーバー」「焼き鳥定食」「自然ライス」「ゴールデンチャーハン」「スーパー激辛カレー」です。各班5人で、班で2,500円を超えないように指導されていました。



こめやストアー与布土店は、大きなスーパーではないので、購入したいものがすべて揃っている訳ではありません。事前に、児童が考えたメニューの食材リストを作成し、それを準備しておいてもらう必要があります。オリジナルメニューによる野外炊事に取り組んでいる学校もありますが、それらの食材は、食堂で班毎に区分けしてもらっています。両方とも、自分たちで作るメニューやその食材を考える事前学習に力を入れられ、また、教師の指導も大変となりますが、子どもたちは、食べたいものを作るために一生懸命に考えています。



最近の子どもたちは、自分のお菓子を買うことすら減ってきているようです。だから、食材の買い出しは、初めての子にとっては、わくわくドキドキする体験となります。決められた金額の中で、金額・品質・新鮮さ・大きさ（容量）等の色々な要素から、購入するものを決めていくことは簡単なようですが、大人でも迷うこともあります。自分が思い描いていたものが買えなくても、料理をするときに分量を調整したり少し味を変えてみたり、他の班に分けたりもらったりすることを通して、臨機応変に対応することも学ぶことができます。

子どもたちの実態に合わせて考えると、難しい問題もあるかもしれませんが、この活動を通して子どもたちが学ぶことは多いと考えています。

編集後記

今回は、自然学校講座と姫路市立坊勢小学校の食材の買い出しとオリジナルメニューによる野外炊事の取組を紹介しました。子どもたちが、より主体的に取り組む活動と考えています。そんな場面や「しかけ」を考えてプログラミングすると、指導者も楽しくなります。坊勢小学校の指導者の意図や子どもたちの学びは、続編をお楽しみに！（文責 主任指導主事兼指導課長 北條 勝也）