

2016 年度 研究活動冊子



研究活動 1 班活動記録

班長 藤井風希

副班長 山田彩夏

班員

3 回生 石嶺一馬 秦将志

2 回生 上原聖考

1. 研究活動のテーマ

ユースの活動での実用的な新しい料理法と工夫

2. このテーマにした理由

今後のユースの活動で実際に使える料理法を研究することで、行事での食事のメニューの幅を増やすことができると考えたため。

3. 活動記録

1 回目 日時：5 月 5 日 場所：サイバーライブラリ

目的：今後の活動方針の話し合い。作る料理のレシピの確認。作る料理の作り方の工夫。

内容：今後の研究活動の全体的な見通しを立てること、次回の活動で作る料理のレシピ及び内容の確認をすることを目的とし、班員と意見を交換した。

結果：活動の見通しにおいては具体的に日程を決め、それぞれの日に行くことを仮決定し、合宿の日程と場所を決定した。次回に行う活動で作る料理のレシピをパソコンで調べ、行事で料理を作る際に実際に使えるかを考え、使う器具・火力・大人数の分を作れるかを考慮した調理法の工夫の仕方について話し合い、次回の活動の内容を決定した。

反省：次の活動で作る料理について話し合うことで手一杯になってしまい、その後の活動に関する話が疎かになってしまった。話を詰めきれず、曖昧な部分を残してしまった。

全体：自分の準備不足もあり、思っていたように進行できなかったが、今回のデスクワークで決めた料理とその調理法は、実際に調理することで得た反省や改善点を考えることで今後の活動に活かせるものだと感じた。また、班員との意見交換の場では、しっかりと準備し話し合うことを確認する必要があると感じた。今後は活動の意味を意識し、やるべきことを考えながら行動するようにする。

2回目 日時：6月5日 場所：サイバーライブラリ

目的：今後の活動方針の話し合い。作る料理のレシピの確認。作る料理の作り方の工夫。調理方法の確認。

内容：次回に作る料理の具体的な調理方法を考えた。また、作る上での注意点・工夫点について話し合った。次回以降の活動内容を話し合った。

結果：作る予定の料理についての注意点・工夫点を考えることができた。次回以降の予定を話し合うことで班員との考えの共有ができた。

反省：本来は市ヶ原で料理を実践しようと考えていたが雨が降ったため予定していなかったデスクワークになってしまい、話す内容を詰め切れていなかった。

全体：雨の影響で予定を変更せざるを得なくなり、実践ができなかったので活動に支障が出てしまった。しかし、結果的に次の活動の内容を深く考えることができ次の活動に活かすことができると思う。

3回目 日時：6月19日 場所：サイバーライブラリ

目的：活動内容の確認。一回生に対する活動の説明。

内容：今後の活動の再確認。学祭パネルについての話し合い。一回生に対する活動の説明。

結果：今後の活動内容の一部を変更した。部会後にも集まり次回以降のメニューについて話し合うことにした。一回生に活動内容を伝えた。

反省：市ヶ原での実践を予定していたが再び雨が降り活動内容を変更せざるを得なくなってしまった。また、これにより予定していた今後の活動が変わってしまった。

全体：天候をどうにかすることはできないので、こちらから対策をとる必要性を考えさせられることになってしまった。できる限りキャンプ場を借りる、活動日数を増やすことで対処していくことで後れを取り戻したいと思う。

4回目 日時：8月13日 場所：新神戸

目的：予定していた餃子の皮ピザ、餃子の皮春巻き、リゾットの3つの料理を作り今後のユースに活かしていけるかを確認する。

内容：餃子の皮ピザ、餃子の皮春巻き、リゾットを野外で作った。餃子の皮ピザは餃子の皮の上にピザソース・ウインナー・チーズを乗せアルミホイル上で焼いた。餃子の皮春巻きはフライパンに多めの油を引き、具を入れ巻いた餃子の皮を揚げ焼きにした。リゾットは炊けたご飯をピザソース・水・コンソメで作ったソースの中に入れて混ぜ、チーズを入れて作った。

結果：餃子の皮ピザは非常に簡単に早く作ることができた。味もよく楽しんで作ること

ができ OPEN キャンプにも活かせるものであった。こぼれたチーズがアルミホイールにくっついてしまったのでチーズは餃子の皮の中心におくといい。餃子の皮春巻きもピザと同様に楽しんで作れるものであったが油の扱いが難しいこと、油の跳ねが危険であることから OPEN キャンプには向かないと考えられる。しかし、一度に数個作ることができ、油の扱い方に気を付ければ十分にユースでの活動に活かせるものであった。リゾットは炊けたご飯を使って作る方法に挑戦した結果、うまく炊けていないご飯でもおいしく食べることができた。あまり手間もかからず作りやすいものだったが、ご飯が炊く時間が必要・材料の分量がわかりにくいというデメリットもあった。

反省：予定ではキャンプ場を使うはずだったが予約が取れず新神戸駅周辺で行うことになった。リゾットを作るために班員に米を持ってきてもらったが一人1合は多すぎた。この活動日は学校に入ることができない日であったため前日までに借りる備品のことで手間取ってしまった。

全体：今回の3つの料理ではすべて大きな失敗もなくおいしいものを作ることができた。餃子の皮ピザと餃子の皮春巻きは非常に早く作ることができ、材料が安価でバリエーションを増やすことができるのでユースの活動に取り入れやすいものだと感じた。リゾットはご飯が炊けるまでの時間が必要だが、ご飯を蒸らす時間に準備をすれば十分間に合うため支障はないと考えた。餃子の皮春巻きでの揚げ焼きに関しては火力不足や餃子の皮が油を吸ってしまうなど改善の余地が多く見受けられたが、今回の結果はとんかつを作ることにも生かせると思う。



5 回目 日時 8 月 15 日～16 日 場所：しあわせの村

目的：多量の油を用いてとんかつを作り、ユースの活動で扱えるかを確認する。

内容：飯盒炊爨場でカレーを作りながら多量の油でとんかつを同時並行で作ることで、実際のユースの活動で扱えるかを確認した。

結果：調理に関しては時間、手間を考えるとユースの活動でも十分に活用できる内容であった。しかし、全体で考えると多量の油を扱うので油の温度を上げるため火力を普段以上にあげなくてはいけない、油の後処理が大変であった、調理器具の洗浄が大変になるといったことからユースの活動で扱うには問題点が多々あった。

反省：朝食はハンバーガーを作ったが完成度が低く、研究活動としての内容に入れることができなかった。

全体：とんかつの調理に関してはうまくいったが、朝食にまでしっかりと手をかけることができなかった。準備の段階からしっかりと考えておけば防げたことなので次回からはこのようなことがないようにしたい。



6回目 日時：8月21日 場所：社家郷山キャンプ場

目的：パスタとポテトフライのユースでの実用性を確かめる。

内容：今回も前回同様に飯盒炊爨上で2種類の料理を同時並行で作り、その手間と時間を確かめ、実際のユースの活動で生かせるかを確かめた。

結果：パスタに関してはそれほど手間がかからず、具材を変えれば実際のユースの活動の際に班ごとに味のバリエーションをつけることができるなど普段の活動にかなり使える料理であった。ポテトフライに関してはカリカリに上げるのに時間がかかることに加え難しく、とんかつ同様に後処理が大変になることからユースの活動には活かしにくいものであった。

反省：特になし。

全体：今回パスタはツナと野菜オイルパスタとして作ったが、具材次第で様々なバリエーションがあるためこれからの行事にぜひ生かしてほしいと思う。



7回目 日時：9月15日 場所：甲山キャンプ場

目的：少量の油で春巻きととんかつを作り、実際のユースの活動に活かせるかを確認する。

内容：少量の油を使って揚げ焼きにすることで各料理を作り、前回と比べたうえで実際のユースの活動で扱えるか、またどちらが優れているかを確認した。

結果：どちらの料理も揚げ焼きにする方が手間もかからず簡単に作ることができた。
また、多量の油をつかう際の問題点であった油の後処理の問題が改善され、ユースの活動でも十分に扱えるものであった。

反省：特になし。

全体：揚げ物は普段の行事で作る料理より少し手間はかかるが十分行事に取り入れることができるものだと思う。これからの行事で実際に使ってみたいと思う。



8回目 日時：10月9日 場所：サイバーライブラリ

目的：学祭に向けて意識を統一しパネル製作を行う。

内容：どのように学祭で発表するかを話し合い、実際にパネルの制作に取り掛かった。

結果：学祭での発表の仕方、パネルの構成を決定した。パネルの構成を下書きし見出しと文字を書く画用紙を実際に貼る形に切り取った。

反省：特になし。

全体：学祭に向けてのビジョンを考えることで今までの研活を振り返ることができた。
不安は残るがよい発表にしたいと思う。

4. 全体のまとめ

今回作った料理の多くはユースの活動においても実際に使えるものが多かった。特に餃子の皮を使った料理、パスタはすぐにでも実用可能な範囲だと感じた。とんかつは今までの料理より少し手間がかかるが工夫次第で十分実用可能なものであった。しかし、ポテトフライに関しては副菜として作る料理の割に手間がかかりすぎ、難しいためユースの活動に使うことは難しいと感じた。今回の研究を今後のユースの活動に活かしてもraitaiと思う。

5. 班員の感想

班長

藤井風希：研活班長として班員を引っ張り活動をまとめていくことに不安はありましたが、全員で楽しく活動できてよかったです。研究の内容としては揚げ物をはじめとした普段ユースで作らない料理に挑戦してみました。そのうちの多くのものが実用的に使えることがわかりました。今後の活動にも生かせる内容の活動であったと思うので参考にしてほしいです。

副班長

山田彩夏：揚げ物の可能性を感じました！

いつも作らない料理がうまくできたときはとても嬉しかったです！

是非とも今後の活動の参考にしてほしいです！

班員

石嶺一馬：料理の実践をして行く上で実際にキャンプ場に赴いて実践できたのはとてもよかった。また、同じキャンプ場だけではなくいろいろなキャンプ場に行けたこともよかった。今回の研活で得られたものを今後のユース活動に活かして頂きたいです

秦将志：普段の行事で作ることの少ないピザやトンカツを作ってみて、工夫していくことで美味しく出来たし、普段の行事にも活かせると思いました。楽しかったです。

上原聖孝：今まで行事では見なかった料理を作ってきたので、難しさもありながら、上手く作れた時は嬉しかったです。意外と実際の行事で作れそうなものもたくさんあったので、生かしていけたらいいと思います。

この班はなかなか日程が合わず、夏休みに集中的に行いましたが、チームワークもよく常に笑顔いっぱい本当に楽しかったです。

木村優介：あまりやらないようなメニューが多く、成功するか不安はありましたが試行錯誤

しながらやることでどのメニューもできたので良かったです。

研活活動 2 班活動記録

班長 池上理朗(3 回生)

副班長 吉岡銀平(3 回生)

班員

3 回生 浅田早央璃 三浦早絵 吉岡銀平

2 回生 荒田昌洸

1 回生 石田純一

1. 研究活動のテーマ

登山方法の研究。

2. このテーマにした理由

ユースの活動で、山を登る機会は多くあるため、楽な登山方法を探せば、部員の負担が減ると考えたため。

3. 活動記録

1 回目 日時：5 月 29 日 場所：六甲山(金鳥山、風吹岩)

目的：次々回登る六甲山(芦屋ルート)の前の軽い山行。

内容：班員と風吹岩を目指して山行した。途中・頂上で写真を撮影した。

結果：観光スポットの風吹岩から眺める景色は清々しかった。

反省：用意していた地図と、現地の地図に多少の異なる点があったため、迷ってしまった。休憩できる場所の確認は現地でしかできなかった点。それにより、階段の途中や狭い道で休むことになってしまった。

全体：用事があって二人欠席、諸事情で二人遅刻した。山行は岡本駅の北口で出発時間を記録してスタートした。地図を片手に、時々休憩を取りつつ目的地へ向かった。休憩した時刻も記録し、ノンストップで歩いたとした場合の全体の時間を計算した。



2回目 日時：6月11日 場所：食堂

目的：次回の活動内容の打ち合わせ。今後の活動の話し合い。

内容：山行中にする活動内容について話し合った。次回の研活の日程とその予備日を決めた。

結果：芦屋ルートに決定。背筋を伸ばす歩き方と足を上げる歩き方をすることにした。

反省：欠席者が3名いたこと。活動日を早く決めておくべきだった。

全体：旧班長自身にやる気がなかったため、締まりがない活動になった。今後数回はこのような空気感が続く。班長のやりたいことやキャパを考慮しすぎたかもしれない。副班長として、この辺りで活動の方向性を正すべきだった。

3回目 日時：7月30日 場所：六甲山(芦屋ルート)

目的：歩き方(背筋伸ばす、足を上げる)の実践、山行時間を計る。

内容：班員の半分の人に背筋伸ばす歩き方を、もう半分の人に足を上げる歩き方をやってもらった。旧班長に、山行時間を計ってもらった。

結果：背筋を伸ばす歩き方は、普段よりも負担が下がる、軸がぶれにくいなど、好感触だった。足を上げる歩き方は、足の付け根に負担がかかるものの、木の根っこなど、障害物がある時は有効だという結果になった。

反省：芦屋から最高峰までのルートがハードで、途中下山する部員がいた。また、途中から疲れて、歩き方を実践できなかった。なので、次回以降は、あまりハード過ぎないコースを選択すべきだと感じた。

全体：結果が明確に出て、ひとまず安心出来た。当時は山行時間の計測もテーマとしてあったが、道中に休憩を挟み過ぎて、あまり参考にならなかった。1回生が初めて参加した活動だったが、個人的には仲良くできてよかったと思う。



4回目 日時：8月4日 場所：食堂

目的：前回の反省。次回の活動内容の打ち合わせ。今後の話し合い。

内容：前回の反省。次回実践する歩き方の決定と山行ルートの決定。活動内容が薄いと感じたので、他にやれることがないか、意見を出し合った。

結果：リュックを前で背負う(以下、マタニティモード)と後ろで背負い、手でリュックを支える(以下、仙人モード)を実践することにした。場所は有馬コースに決定。他にやれることとして、やまびこ、アナログ時計の方角当てが候補として挙げられた。

反省：旧班長が無断欠勤した。

全体：旧班長の論外とも言える粗相があったものの、話し合い事態は実のあるものとなった。次回以降も頑張りたい。

5回目 日時：8月21日 場所：食堂

目的：次回、次々回の活動内容の打ち合わせ。今後の話し合い。

内容：雨天だったため、デスクワークに変更。次回の山行ルートの変更。次々回の歩き方と山行ルートの決定。テーマがぶれているという運営からの指摘を受けて、もう一度テーマについて話し合った。

結果：次回の山行ルートを荒地山コースに変更。次々回の歩き方は、足裏全体に体重をかけて着地する歩き方(以下、全体着地歩行)と前足に体重をかけて着地する歩き方(以下、前足着地歩行)を実践することにした。場所は、摩耶コースに決定。テーマは、登山方法と山行時間の研究になり、やまびこ等の他にやれそうなことはなしにした。

反省：特になし。

全体：雨で山行が中止になり、デスクワークに切り替えたが、テーマについてもう一度班員全員で話し合いができて良かった。

6回目 日時：9月8日 場所：六甲山(荒地山コース)

目的：歩き方(マタニティモード、仙人モード)の実践、山行時間を測る。

内容：班員の班分の人に、マタニティモードをしてもらい、もう半分の人に、仙人モードをしてもらった。旧班長に、山行時間を測ってもらった。

結果：マタニティモードは足元が見えなくて危険、負担が大きいといった理由から不評で、特別メリットはないという結果になった。仙人モードは、荷物を持つのでその分体は軽くなるが、手が疲れるという結果になった。山行時間は前回同様あまり意味をなしていなかった。

反省：旧班長がペースを飛ばしすぎて、班員に余計な負担がかかった。

全体：荒地山コースは、さほどしんどくはないので、こういった実験をするのには丁度良かった。反省にあるように、班員に負担がかかってしまったが、途中下山することなく、全員で登り切れてよかった。



7回目 日時：10月8日 場所：六甲山(摩耶山コース)

目的：歩き方(全体着地歩行、前足着地歩行)の実践。

内容：班員の班分の人に、全体着地歩行をしてもらい、もう半分の人に、前足着地歩行をしてもらった。

結果：全体着地歩行は、坂道を歩くときはしんどいが、階段を上るのには適しているという結果になった。前足着地歩行は、平地を歩くのはしんどいが、坂道を歩くのには適しているという結果になった。

反省：特になし。

全体：今回から班長が変わった。それに伴い、テーマの山行時間の測定をなくした。理由は、個人差があり、あまり意味がないデータになると考えたため。最後の活動になったが、班員の負担もあまりなく、楽しくできてよかった。



4. 全体のまとめ

反省が多くある班ではあったが、けが人も出ずに安全に活動出来たので、そこは良かった。このテーマにした理由にもある通り、ユースでは、合宿、山歩、OBハイク等、登山をする機会が多くある。ただ漠然と歩くだけでなく、歩き方を工夫し、適切な方法で歩けば、負担が減るので、部員の方々には是非実践してみしてほしいと思う。

5. 班員の感想

班長

池上理朗：最後の研活楽しかったです。終わるのが悲しすぎて泣きそう。

副班長

吉岡銀平：六甲山の山の中に咲く美しい花の名前を僕たちはまだ知らない。

班員

浅田早央璃：一年間楽しかった。どうせなら剣岳とか行きたかったな。

三浦早絵：マタニティモードとかして童心にかえれてとても楽しい研活でした！

荒田昌洸：今年の自分の目標が、研活フル出席だったので、達成できて良かったです。門真の澄み切った空気も好きですが、六甲山も負けじといい空気でした。

石田優斗：一回生が一人で寂しくて涙で枕を濡らす日々が続きました。ですが、班長が仲良くしてくれて、本当に嬉しかったです。てか、しゃおりんさん歩くの早ないっすか？

研究活動 3 班活動記録

班長 明川貴仁(2 回生)

副班長 曾根琴美(3 回生)

班員

3 回生 桑本昇汰 坂下孔庸

2 回生 大槻健二 林伸晃

1 回生 東郷佑哉

1. 研究活動のテーマ

身近にあるものを使った調理法

2. このテーマにした理由

普段のユースの活動で作る料理の幅を焼く、煮るにとどまらず、さらに広げることでユースの活動をより良いものにしたかったと思ったから。

3. 活動記録

1 回目

日時：4 月 16 日

場所：住吉川

目的：ダンボールを使った燻製

内容：ダンボールとバーベキュー用の網を使って簡易的な燻製機を 2 つ作り、スモークウッドを使用して燻製を行った。うずらの卵とチーズはヒッコリーの香りのスモークウッドで約 1 時間、ウィンナーとベーコンはサクラの香りのスモークウッドで約 1 時間 30 分、それぞれ燻製した。

結果：燻製した食材はしっかりと燻されており、少し煙っぽさがあつたものの香りも良く付いており、おいしかった。

反省：ダンボールが大きすぎたために、ダンボールの中の温度を上げるのに時間がかかった。また、スモークウッドから煙が出なくなり、何回も火を付け直さなければならなかったため効率が悪く、燻製ができるまでに待ち時間が生じてしまった。次回燻製を行う際には、待ち時間を利用してほかの調理法を研究したり、ダンボールの大きさや火の付け方を工夫して時間短縮を図ることで、待ち時間を作らないようにする。

全体：初めての研活で不安もあったが上手く燻製できて良かった。今回の研活では事前に調べきれっていない所があったので、次回の研活はしっかりと準備をして臨み、より良いものにしていきたい。



2回目 日時：4月28日 場所：ラウンジ

目的：今後の活動に向けての話し合い。また、班員に事前に調べておいてもらった身近なものを使った調理法の発表。

内容：班員に身近なものを使った調理法をそれぞれ事前に調べてもらい、各自発表してもらった。また、今後の日程と発表してもらった調理法を元に、次回以降の研活の活動内容を決めた。

結果：特になし。

反省：特になし。

全体：新しい燻製の方法や棒パン、ホイル焼き、ダンボールオーブンといった今後の活動に生かせると同時に、前回の反省の改善策にもなるような調理法を知ることができたので、短い時間ではあったものの、充実した内容だった。

3 回目

日時：7月31日

場所：新神戸

目的：ダンボールを使った燻製とチーズフォンデュ、棒パン作り。

内容：ダンボール燻製は前回の反省を生かしてダンボールを小さめのものにし、スモークウッドをメープルの香りにして燻製を行った。チーズフォンデュはピザ用のチーズを溶かしたものに牛乳を入れ、焼いたベーコンや野菜をつけて食べた。棒パンはパン生地を作って発酵させ、アルミホイルを巻いた割りばしに生地を巻き付けて焼いた。

結果：ダンボール燻製は前回よりもしっかりと色や香りが付いており、見た目もすごく良かった。味はメープルの甘い香りが良く付いており、どの食材にも合っていた。チーズフォンデュは野菜の調理において反省すべき点があったが、簡単なおいしいものを作ることができる点は魅力的であった。棒パンは生地を作るのが難しく、発酵させるために包んでいたラップに生地がくっついて割りばしに巻きつけるのに苦労したが、何とか棒パンを作ることはできた。

反省：ビニールシートを用意するのを忘れていたり、鍋を忘れてしまったためにチーズフォンデュの野菜をゆでることができず、野菜を焼くことになってしまった。また、用意していた炭の量が少なかったために火力が十分に出せなかったというように、全体的に必要な備品の把握ができていなかった。棒パンは生地づくり方や焼き加減、味つけといった点でもう少し工夫するべきであったように感じた。

全体：全体的に役割分担がしっかりとできていたので、効率よく作業を行うことができた。ダンボール燻製に関しては、燻製機の作成やスモークウッドの点火が前回よりもスムーズに行うことができ、上手く作ることができたので、今後のユースの活動に活かせるのではないかと感じた。チーズフォンデュや棒パンは改善の余地があるものの、大きな手間がかからずおいしいものが作れる点が良かった。



4 回目

日時：9月4日

場所：新神戸

目的：ボウル燻製、スモークウッドの香りの比較、カボチャのスープ作り。

内容：ボウルを2つと網を用いて燻製器を作り、ダンボール燻製器との違いを比較した。また、ダンボール燻製器にはヒッコリーの香りのスモークウッド、ボウル燻製器にはメープルの香りのスモークウッドを使用し、色付きや香りの比較も行った。カボチャのスープはくりぬいたカボチャの中身をこしたものと牛乳を合わせ、コンソメや砂糖で味付けをしてスープを作った。

結果：ボウル燻製はダンボール燻製と比べると、燻製器を作る手間が省ける点良かったが、ダンボール燻製器よりも隙間が多く煙が漏れやすかった。スモークウッドは、両方の香りともどの食材にも合っていておいしかったが、色付きの面ではメープルの香りのほうが良く、味も甘くてより癖が少ないため、メープルの香りのほうが万人向けであるように感じた。カボチャのスープは見た目も面白く、味も悪くはなかったが、味付けが薄いように感じた。

反省：忘れ物があったので、持ち物はリストを作ってしっかりと確認すべきだった。また、スモークウッドの火のつけ方が甘く、煙が出なくなることがあった。カボチャのスープは味が薄かったので、味付けをもっとしっかりとすべきであった。

全体：ボウル燻製はより簡単に燻製を作ることができたので良かった。燻製器やスモークウッドの香りを比較することによって、それぞれのメリットやデメリットをより分かりやすく知ることができ、味の違いを楽しむこともできた。カボチャのスープは大きな手間もかからず、何より見た目がとても面白いため、子どもにもウケが良いのではないかと感じた。また、班員同士が協力して調理に取り組み、コミュニケーションがしっかりととれていたという面でも、非常に充実した活動であった。



5回目 日時：10月11日 場所：大学構内

目的：パネルの作成。

内容：文字の大きさ、写真の大きさといったパネルのレイアウトを決め、下書きを書いた。

結果：特になし。

反省：活動する日を伝えるのが遅かったため、参加できた人が少なかった。

全体：班員と協力してレイアウトをスムーズに決めることができたので良かった。

6 回目

日時：10月18日

場所：大学構内

目的：パネルの作成。

内容：パネルの内容の訂正と下書きの続きを書き、その後清書を行った。

結果：特になし。

反省：参加した人が5回目の活動とほとんど同じだったので、一部の人に負担をかけてしまった。

全体：パネル発表までに余裕をもって清書を終わることができて良かった。

4. 全体のまとめ

様々な料理を班員全員で協力しながら行えたので、とても充実した研究活動を行うことができた。忘れ物があったりと反省すべき点多かったが、手軽においしい料理が作れたので今後のユースの活動にも生かせるのではないかと思った。特に、今回メインに据えて研究した燻製に関してはまだまだ研究の余地があるものの、香りや食材のバリエーションが豊富であること、大きな手間がかからないことからぜひとも今後取り入れてほしいと思える内容であった。

5. 班員の感想

班長

明川貴仁：燻製がここまで簡単に作れるものだとは思わなかったので、とてもいい経験になりました。班員の方も積極的に取り組んでくれて楽しく活動することができました。本当にありがとうございました。

副班長

曾根琴美：燻製という調理法を通して普段食べれないものをたくさん食べることでよかったです。毎回おいしいものができて満足です！特にベーコンはおすすめです。コアラのマーチは燻製しないほうがいいですねー。

班員

桑本昇汰：今回のテーマが「身近にあるものを使った調理法」ということで、身の回りにあるダンボールやボウル、などを中心に普段の活動では作らない料理に挑戦しました。燻製やチーズフォンデュなどを、班員がそれぞれ案を出して毎回やることを決めてから行ったのでとても一体感のある班活動でした。しかし来年

以降の活動にぜひ燻製を取り入れてほしいです。班長、お疲れ様でした♪

坂下孔庸：ダンボール燻製はダンボールと網とスモークウッドと食材があればできるので、荷物がかさばらないので野外活動に向いていると感じました。個人的に燻製には特にベーコンがおすすめです。今後の活動に生かせる時があれば、生かしてほしいです。

大槻健二：燻製というものが身近にあるもので作ることができてよかった。さらに美味しかった。いい体験ができました。

林伸晃：卵の燻製美味しかったです。家でもしてみます。YHMの推進ですね。

東郷佑哉：あまり役に立てなかったけど、楽しかったです。来年にこの経験を生かしたいと思います。

研究活動4班 活動記録

班長 林和樹(2回生)

副班長 北島大夢(3回生)

班員

3回生 山中美咲 米澤隆靖

2回生 石川悠稀 富本佑一朗

1回生 井上詩雲 柴田匠哉

1. 研究活動のテーマ

キャンプファイヤーの楽しみ方

2. このテーマにした理由

キャンプファイヤーで行う演出やファイヤートーチに新しいものを取り入れることによりパフォーマンスの幅が広がり、今後の活動に生かすことが出来ると考えたため。

3. 活動記録

1回目 日時：4月16日 場所：学校

目的：新型トーチの作成

内容：おさげ型、如意棒型、ポイ型の3種類の新型トーチの作成を行った。

結果：3種類とも想定していた通りの形に作ることが出来た。しかし、おさげ型が長すぎたので次回改良を行う。ポイ型は今までにない斬新な新しい技ができそうだった。

反省：研活中に無断で食事をしたり、長時間どこかに行ってしまう人がいたので事前に注意事項は言うべきだった。

全体：今回の研活で初めてトーチに関わる人もいたので、次回は全員の技術向上と技開発を主に行う。



2回目 日時：5月29日 場所：学校

目的：新型トーチの改良、トーチ練習

内容：前回作った新型トーチの改良、トーチ練習を行った。

結果：おさげ型と如意棒型のタオルを入れ替え、それぞれより回しやすくなった。
班員全員が基本技を習得し、新入生に教えられるようまで上達した。

反省：特になし。

全体：1回生が加入するにあたって、技術面の準備はしっかりとできた。



3回目 日時：6月18日 場所：サイバーライブラリ

目的：今後の方向性と研活合宿の内容の決定。

内容：今後の研活で主に重点を置くテーマと研活合宿の内容を決めた。

結果：テーマは炎色反応などを用いた缶トーチに決まった。また、研活合宿では新型トーチ3種類の紹介動画を取ることを決めた。

反省：特になし。

全体：テーマが決まったので次回は缶トーチのより良いやり方を調べるために、燃焼実験を行う。

4回目 日時：8月3日 場所：新神戸駅、学校

目的：缶トーチの燃焼実験、1回生のトーチ練習

内容：缶トーチの燃焼実験は新神戸駅の近くの河川敷で、①燃料用アルコール+ホウ酸の液、②燃料用アルコール+ホウ酸の液に1日漬けた割り箸、③燃料用アルコール+焼ミョウバンの液、④燃料用アルコール+焼ミョウバンの液に1日漬けた割り箸の4種類で行い、色の変化と燃焼時間の計測を調べた。その後大学に戻り、1回生のトーチ練習を行った。

結果：ホウ酸は緑色、焼ミョウバンは青紫色になった。燃焼時間は①180秒②70秒③180秒④105秒となり、ホウ酸と焼ミョウバンのどちらも液だけの方が燃焼時間が長いことがわかった。また、割り箸を燃やした②と④では数十秒後に割り箸自体が燃え出し、オレンジ色の炎に変わった。1回生のトーチ練習では、基本4型を練習した。

反省：アルミ缶自体が燃えてオレンジ色の炎が見えた時があったので、次はスチール缶で試してみる。焼ミョウバンは、液体の量を増やすと個体が跳ねて飛び出してきたので原因を調べ、改善策を立てておく。

全体：今回行った缶トーチの実験結果は研活合宿で活かせるようにしたい。次回は、1回生のトーチ練習を重点的に行う。



①と② (ホウ酸 緑色)



③と④ (焼ミョウバン 青紫色)

5回目 日時：8月11日 場所：学校

目的：1回生のトーチ練習

内容：1回生のトーチ練習を行った。

結果：個人差はあるが、研活合宿で火をつけて回せることには上達した。

反省：特になし。

全体：次回は1回生には引き続きトーチ練習をしてもらい、トーチの作り方なども覚えてもらう。



6回目 日時：9月15日～16日 場所：甲山キャンプ場

目的：学際時に展示する写真・動画撮影

内容：ホウ酸、焼きミョウバンの缶トーチを作り、それぞれの写真を撮った。また、薬品以外にもケミカルライトの溶液を用いて缶トーチを作り、写真を撮った。
3種類の新型トーチ(ポイ、おさげ、如意棒型)の動画を撮影した。

結果：ホウ酸は緑色、焼きミョウバンは青紫色となり、燃焼時間はそれぞれ3分程度だった。ケミカルライトの溶液は青色を用いた結果、通常の炎に負けない発光が見られた。新型トーチは実際に火をつけてみると、おさげ型が一番迫力があり、豪快に見えた。

反省：ケミカルライトの内容を事前にもう少し濃くしておけば良かった。

全体：研活で今までしてきたことがすべて詰まった研活合宿となった。特に失敗などはなかったのが良かったです。



4. 全体のまとめ

今回の研活の内容は普段の行事で使えるものだと思うのでぜひ活用してほしい。

5. 班員の感想

班長

林和樹：今回、研活の班長をやってみて自分のやりたかったテーマを扱うことが出来て良かった。新型トーチは通常のトーチよりも何倍も迫力も魅力もあると思うので、ぜひ来年からの行事で取り入れてほしい。ついてきてくれた班員の方には非常に感謝しています。ありがとうございました。

副班長

北島大夢：昨年より新型トーチや技の種類も増え、ますます甲南のトーチのレベルが上がったと感じる 1 年でした。来年は是非後輩たちに甲南しかできない新型トーチを行事で回して、多くの人を魅了して欲しいと強く思います。

班員

山中美咲：この班ではほかの班とは違いトーチをメインにやっていて、新しいトーチの形や缶トーチなどにも挑戦し、とても面白かったです。缶トーチなど、今後活かせるようなものはぜひ活かして頂きたいです。

米澤隆靖：僕がこのクラブに入部してからずっと行いたいと思っていた、トーチの研究をすることが出来た一年間でした。楽しい充実した研究活動をありがとうございました！

石川悠稀：今までにしたことがないトーチや、新しい缶トーチ等経験出来てとても楽しかった。これからのユース活動に役立てていきたいです。

富本佑一朗：初めてのトーチは楽しかったです。

井上詩雲：ファイヤートーチ楽しかったです。今後の行事に活かしていきたいと思います。

柴田匠哉：トーチ楽しかったです。

研究活動 5 班活動記録

班長 増田将丈 (2 回生)

副班長 柳沢将吾

班員

3 回生 後藤靖季 藤原奏子 宮下和也

2 回生 赤石誠一郎

1.研究活動のテーマ

いろいろな器具を使ってデザートの調理

2.このテーマにした理由

普段使わないダッチオーブンなどを使い、いろいろなデザート作りを通して器具を使いこなせるようになる。

3.活動記録

1 回目 4 月 16 日 場所：サイバーライブラリー

目的：次回に作るデザートの考案

内容：サイバーライブラリーでチーズケーキと焼きリンゴのメニューを調べ、今後の活動予定を 2,3 回生だけで前期分決めた。

反省：チーズケーキと焼きリンゴのメニューをしっかりと調べたが買い出し表の作成や当日の段取りやいつ買い出しに行くかなどもっとやることはあったのではと感じたので、もっと何をやるかをよく考えて会議に次から臨みます。

全体：今回、次回作るデザートをみんなで話し合えてとても有意義であったと思う。今回でた会議の反省を生かして次の会議は今回の会議よりいいものにしたいです。次回がついに実際にデザートを作るので、班みんなでいい研活にしたいです。

2回目 日時：5月29日 場所：住吉川

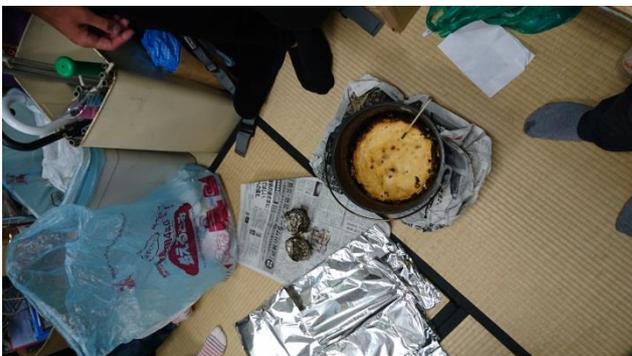
目的：前回の会議で決めたデザート（チーズケーキと焼リンゴ）を実際に住吉川で作ることができるか確認し、次回の活動は1回生も参加する為スムーズに教えられるようにする。

内容：今回の研活は前回の会議、みんなで決めたデザート（チーズケーキと焼きリンゴ）を実際に住吉川で作った

結果：チーズケーキはダッチオーブンで作り火の加減が良くなく少し下側が焦げてしまい上側は焼きが少し足りなかった。焼きリンゴはうまく焼くことができました

反省：参加人数が少なかった

全体：初めての野外活動でどうなるか心配でしたが買い出しや持っていく備品に漏れがなかったので良かったです。作ったデザートに関しては少し焦げましたが、班員で美味しくいただきました。次は一回生が入るので一緒に美味しいデザートを作ります。



3回目 日時：7月3日 場所：サイバーライブラリー

目的：今回の会議では次のおやつを作る場所と作るおやつを話し合い決めること。研活合宿でどこのキャンプ場にするか決めること。

内容：サイバーライブラリーで次は市ヶ原の河川敷でパウンドケーキを作ることが決定しました。そのあと、持っていく備品を決めて、研活合宿の場所と大まかな行程を決めました。

全体：二回目のデスクワークで多くのおやつの案やキャンプ場の紹介をしてもらい助かりました。次回は一回生にとって初めての野外活動上回生としてフォローしていきたいと思いました。

4回目 日時：8月2日 場所：市ヶ原

目的：二つの器具を使いデザートを作る。

内容：ダッチオーブンと飯盒の器具を二つ使いパウンドケーキを作る。今回が一回生にとって初めての研活の野外活動なのでどのように活動していくか実際に活動を通して知ってもらう。

結果：天気にも恵まれて、一回生も班に馴染めていてよかったです。今回はパウンドケーキを二つの器具で作ってみて、個人的には味はダッチオーブンのほうが良いと思いました。ただ、班員の中には飯盒のほうが良いと思う人もいました。ダッチオーブンは中まで火が通りやすいと感じ、飯盒は表面ばかり焼け焦げやすいと感じました。

反省：持ち物に忘れ物があった。

全体：研活で初めて市ヶ原を使ってみたが個人的には今後も研活や他の活動にも使えると思った。ただ、交通費と水道が近くがないので飲料水を持って行かないといけない欠点があると感じた。活動のほうは一回生二人とも他の上回生の班員と馴染めていて安心しました。大きな失敗のなく無事終わってよかったです。



5回目 日時：9月6日 場所：サイバーライブラリー

目的：次回の研活合宿について話し合い

内容：サイバーライブラリーでは改めて研活合宿当日に何を作るか決定して、当日の路線バスの時間や電車の時間、初日に何時に集合時間するかなどの行程を改めて確認しました。

結果：今回の会議でチョコレートケーキを鍋とオーブンで作り、焼きドーナツはオーブン、揚げドーナツは飯盒に油をひいて揚げ、プリンはオーブンで温め冷蔵庫で冷

やすことがきました。

反省：遅刻者と欠席者がいた。

全体：正直、自分は一回生の時、研活合宿に行っていないのでどういうことをしていけばいいのかわからず不安でしたが、今回の会議を通して具体的に合宿の当日にどういう風に進めていけばいいかしくて、良かったです。今度の研活合宿が成功するように準備を進めていきたいです。

6回目 日時：9月15～16日 場所：甲山キャンプ場

目的：器具の比較と器具の制作

内容：今回の研活合宿ではチョコレートケーキ、揚げドーナツ、焼きドーナツ、プリン
の四種類作りました。チョコレートケーキは自作オーブンと鍋、あげドーナツは
飯盒、焼きドーナツは自作オーブン、プリンは自作オーブンでつくりました

結果：チョコレートケーキは鍋で作ったときよりオーブンで作ったほうが火が通りやす
いと感じました。揚げドーナツは飯盒に油を入れて揚げました。個人的には普通
のドーナツより油を吸っているように感じました。焼きドーナツはオーブンで作
ったので脂っこくなく美味しくいただきました。プリンは固める時間が少なく完
成しなかったです。

反省：プリンの固められるよう段取りをしっかりと考えて研活合宿に臨む。

全体：初めての研活合宿でどうなるかと思っていましたが無事に班員全員が楽しそうに
活動してくれてうれしかったです。プリンは固まらず失敗に終わってしまい残念
でしたがほかのデザートは美味しくでき、けが人や体調不良者のなく無事に終わ
ってよかったです。これまでの研活で多くのデザートを作りました。作ったデザ
ートを学際でどのように発表するか考えていきます。



4. 全体のまとめ

今回様々な器具を使い多くのデザートを作り、非常に楽しく、とてもいい経験になりました。今回の研活で得た経験をオープンなどで今後のユースの活動で生かしていきたいと考えてます。

5. 班員の感想

班長

増田将丈：始め研活班長になり何をしたらいいかわからないし、どんなテーマにしたいかも全然決まっていなかったので一年間やっていけるか不安でしたが、実際にやってみて三回生のフォローもあり、無事に一年を終えられてよかったです。

副班長

柳沢奨吾：色々な器具を使ってみて楽しかったです。行事などで使えるものがあれば使いたいです。

班員

後藤靖季：今後のユースの活動に生かせるものを作ることができ、とても有意義な時間を過ごすことができました。また、1回生と仲良くでき、とても楽しかったです。

藤原奏子：有意義な研活でした。

宮下和也：野外活動で使用する器具でもしっかりとデザートを作れることを実体験として体感できてよかったです。特に研活合宿でみんなで作れたのが1番楽しかったです！

大辻 尋稔：学園祭のパネルは他大の方から好評でした。

石野 拓也：キャンプでお菓子と言うと焼いたり炙ったりするものしか思いつかなかったが、ケーキやドーナツなど本格的なお菓子も作れたことに驚いた。簡易オープンなどは準備をしておけば現地ですぐに作ることができたので便利だと思う。先輩に頼ってしまう点多かったが、自分から次の動きを予想して動けるようにできていたら良かったと思う。

KONAN
YOUTH
HOSTELING CLUB

