

# 2019 年度 研究活動記録

テーマ: 自然への導き



## 研究活動 1 班活動記録

班長 赤田有隆

副班長 内藤美咲

班員 3 回生 伊藤紀憲 宮内慶二

2 回生 内田雅人 長崎晴紀 村上小春 森田純平

1 回生 松浦吉輝 水元映良

### 1、研究活動のテーマ

湿った薪で火をおこすには

### 2、このテーマにした理由

雨が降って薪が湿ってしまうと薪に火をつけるのがとても難しくなる。料理に時間がかかってしまえばその後の行程に影響がでる。この問題は解決しなければならいと考えたためこのテーマを選んだ。

### 3、活動記録

1 回目 日時：5 月 6 日 場所：甲山キャンプ場

目的：最初にでた案であるサバイバルナイフで薪を割ることができるのかをためす。

内容：サバイバルナイフで濡れた薪を割ることかが本当に可能か確かめた。また、濡れた薪だけを燃やして見て火が薪につくまでの時間の差を見てみた。

結果：サバイバルナイフで薪を割ることは非常に簡単で女性部員でも 1 分ほどで割ることが可能だった。薪に火がつくまでの時間も多少ではあるが短縮できた。また、濡れた薪だけでは薪に火がついた後も炎の勢いが弱く調理などに影響することがわかった。

反省：料理を担当した人が薪わりの方にあまり参加できなかった。また、料理に必要なもののリストなどを作らなかったため料理の品数が減ってしまった。

全体：サバイバルナイフで薪を割ることはかなり実用的なのでこれからのユースの活動でも取り入れていきたい。

2 回目 日時：7 月 7 日 場所：しあわせの村

目的：濡れた薪の再現、その薪でバトニングとガムテープを巻く方法をためす。

内容：学校で薪をバケツに 20 分間つけ込みその薪を持っていき火起こしに使用した。

その薪でバトニングとガムテープを薪全体に巻く方法を試した。

結果：火ついた薪の中から水分が泡状になって出てきて雨天時と同じ現象が発生したため湿った薪の再現は成功と言える。バトニングは火がつくまでの時間短縮になるが勢いは弱い。ガムテープ巻き付けの方法は勢いはあるがいつ火がついたのかわからな

いといったことがわかった。

反省：計画や場所移動でもたついてしまった。早めに計画していく必要があると感じた。

全体：湿った薪を再現することができたのがよかった。良い方法を見つけたいです。



3回目 日時：8月28日 場所：しあわせの村

目的：ダンボールを使った方法を試す。

内容：段ボールを薪のように丸め薪の代わりに何本か入れる、ダンボールの上に薪を組む。

結果：ダンボールから薪には火が点火しない。それどころか煙が大量にでた。

反省：揚げ物を作るのによく調べてなかったから上手く作ることができなかった。

全体：ダンボールは着火材に向いていないということがよくわかった。

4回目 日時：9月19日～20日 場所：しあわせの村

目的：なにもしないで火起こし、組み合わせや灯油を使用する方法をためす。

内容：対照実験のために何もしない状態での火起こしを行った。バトニングで細かくした薪とガムテープを巻いた薪を組み合わせたもの、灯油をかけた薪での火起こしを試した。

結果：何もしないは非常に時間がかかり、組み合わせは最速で火がついた。灯油を使う方法は想像以上に危険だった。

反省：灯油を使う方法でもっと安全管理をする必要を感じた。

全体：泊まりとなったが楽しめたと思います。結果もでたので良かったです。



#### 4、全体のまとめ

雨が降って薪が湿っている時の対策で始めたが、バトニングなどの普段の活動でも役に立つ技術を獲得することができた。楽しく活動できたし料理もおいしいものをつくることができたため充実した活動となったと思います。

#### 5、班員の感想

班長

赤田有隆：サバイバルナイフを買うことや揚げ物料理など今までにないことに挑戦できてとても楽しかったです。研究結果として普段の活動から役に立つ新しい技術を部にもたらすことができたのが嬉しかった。今回の結果を受け継いでもらえたら幸いです。

副班長

内藤美咲：ユースの活動は天候に左右されることが多いので、今回のような研究は今後の活動で活躍する場面が出てくると思います！バトニングなど新しいことにも挑戦できて良かったです。研究はもちろん、料理もとても楽しかったです！皆さんおつかれさまでした。

班員

伊藤紀憲：濡れた薪を工夫して効率よく火をつけるのはやっていて面白かったです。

3年間で1番研究してた感ありました。

まだ薪に火をつけるに当たっての課題は色々あると思いますので、研究できそうな所を見つけてみてください。お疲れ様でした。

宮内慶二：濡れた薪で火起こすことは大変だが今回発見した方法で乗り越えて行って欲しいし、そしてこれからも技術を高めて行って欲しいです。

料理もおいしかったし楽しい活動だったと思う。来年も楽しくためになる活動ができるよう頑張れ！みんなお疲れさま！！

内田雅人：とても楽しい研究活動でした！

美味しいご飯も食べれて満足です。

長崎晴紀：野外でもクオリティーの高い料理ができて良かった。

村上小春：こんなにも時間が変わるんだと驚きました。これからの行事に活かしたいです！

森田純平：これからの活動に実用しやすい技術を発見することができてよかった。

松浦吉輝：火の扱いに詳しくなれた。

水元映良：実用的なことを研究することができて良かったです。……………オリーブオイル大量に飲んですみませんでした。

## 研究活動2班活動記録

班長 前田海史

副班長 阿部萌乃

班員 3回生 田頭帆夏 西村智貴

1回生 奥山諒太 木村大輝 中西博規 西山琢人

### 1、研究活動のテーマ

缶詰めを使った野外での調理

### 2、このテーマにした理由

缶詰めを使うことで調理にかかる手間が少なくなり、時間の短縮になると考えたから。

### 3、活動記録

1回目 日時：4月28日 場所：甲山キャンプ場

目的：缶詰め料理を実際につくり、野外で作る料理として適切であるか確かめる。

内容：実際に缶詰め料理をつくり、手間や手順を確かめた。試食し、料理の完成具合を調べた。

結果：鯖缶を使った炊き込みご飯は水の分量を多く入れてしまいシャバシャバになってしまった。トマト缶煮込みの方はおいしくできた。

反省：炊き込みご飯を作る際にレシピよりも水の量を多く入れてしまったためにあまり良い出来とは言えなかった。計りなどを使って正確に測る必要があると感じた。

全体：スムーズに作ることができ、なかなかおいしかった。缶詰めを使うとユースの料理の幅を広げられると感じた。



2回目 日時：9月19日 場所：甲山キャンプ場

目的：焼き鳥缶の親子丼、サバ缶のトマト缶煮込みを実際に作り、野外で作る料理として適切な料理であるか確かめる。

内容：実際に焼き鳥缶の親子丼、サバ缶のトマト缶煮込みを作り、手順やかかる時間を確かめた。試食し、料理の完成具合を確かめた。

結果：出来は良く、時間も普通の飯盒炊爨よりも格段にはやくできた。

反省：親子丼に使用する調味料に市販のめんつゆなどを使用すればさらに時間の短縮になるのではないかとの声が出た。

全体：どちらもとてもよくできており、時間もかなりはやくできた。親子丼に焼き鳥缶を使うことで生の鶏肉と違い、傷む心配がないうえ、下味もついているという利点があった。調味料などの荷物も少なくなった。



3回目 日時：10月14日 場所：甲山キャンプ場

目的：コンビーフ炊き込みご飯、コーンバター、焼き鳥のチーズ焼き、サーデインのアヒージョを実際に作り、野外で作る料理として適切な料理であるか確かめる。

内容：実際にコンビーフ炊き込みご飯、コーンバター、焼き鳥のチーズ焼き、サーデインのアヒージョを作り、手順やかかる時間を確かめた。試食し、料理の完成具合を確かめた。

結果：どれも出来はよかった。コーンバター、焼き鳥のチーズ焼き、サーデインのアヒージョは非常に簡単かつ短時間でできた。コンビーフ炊き込みご飯が少し時間がかかってしまった。

反省：コンビーフ炊き込みご飯に時間がかかってしまった。コンビーフの油分が上の方にばかり浮いてしまったことが原因ではないかと考えられる。しっかりコンビーフはほぐし、混ぜるべきだった。

全体：コーンバター、焼き鳥のチーズ焼き、サーデインのアヒージョの3つは缶詰めに材料をのせ、火に直接かけるだけで短時間でできた。鍋が汚れず、簡単にできることから

普段の活動においても有用であると感じる。



#### 4、全体のまとめ

缶詰めを使うことで時間の短縮になるだけでなく、持って行く調味料や材料などが減って荷物がコンパクトになったり、生肉や生魚のように傷む心配がない。また、缶詰めを直接火にかける料理では鍋などを汚さずに済むという利点もある。野外炊事において、荷物の量や食材の保存、洗い物の量は重要であり、缶詰めを使った料理は有用だと感じた。

#### 5、 班員の感想

班長

前田海史：友達とキャンプに来た時、缶詰めにちょちょいと手を加えて今回みたいなものを作れたらカッコいいんじゃないかなと思いました。

副班長

阿部萌乃：野外で手軽にできる料理が新たに知れたので今後にも活かしてほしいです。

班員



田頭帆夏：缶詰めを利用した料理は味付けの失敗もなく、洗い物を少なくし、持ち物を軽減できるため今後の活動に活かせると感じました。

西村智貴：缶詰めを用いたことで今までよりも料理の幅が広がり、キャンプの楽しさも増えたような気がします。

とても良い研究題材だったと感じています。

奥山諒太：缶詰めを使うことで荷物が少なく、肉や魚などを持って行くときも冷蔵を考えなくていいのが良かった。

木村大輝：勉強になりました。

来年も頑張ります。

中西博規：すべての活動に参加することはできませんでしたが、活動内容はとても面白く、有意義なものでした。

お手軽にできるのが目的の一つでもあったので、自分でもやってみようと思います。

西山琢人：研活を通していろいろ学ぶことができました。どの缶詰め料理もとても美味しく、緊急時にも役立つと思いました。ぜひ家でも缶詰め料理をしてみたいです。