

技能章（炊事章）講習会を終えて

スカウトプログラム活動支援担当

4月3,4日に開催された技能章(炊事章)講習会について紹介します。



日程：平成22年4月3, 4日（舎営）
場所：東海市木田集会所
参加人員：25名
ベンチャースカウト 7名
ボーイスカウト 18名
（内22名が15NJ参加予定者）



【メニュー】

<一日目の昼>

- ・鮭チャーハン
- ・オニオンスープ

<夜>

- ・煮込みハンバーグ
- ・キャベツ煮（ダッチオープン料理）
- ・シシャモの燻製
- ・ごはん

<二日目の朝>

- ・鰯の干物
- ・味噌汁（豆腐、わかめ、油揚げ）
- ・菜の花の胡麻あえ
- ・ごはん

<昼>

- ・鶏のポトフ
- ・パン（植木鉢で焼くナン）

【講義内容】

- ・かまどの作り方
- ・樹木（薪の材料）の種類と性質
- ・ガスの使い方
- ・防水マッチの作り方
- ・ろ過装置の作り方
- ・食品の貯蔵法
- ・栄養素の種類と特徴
- ・緊急炊き出しのレシピ
- ・非常食あれこれ
- ・炊事用具の扱い方

感想

■二日間で4食（メニュー参照）を調理するというしかも炊事の間に
みっちり講義を盛り込んだ 大変密度の濃い講習会でした。

①スカウト総勢25名が5つの班に分かれて受講。高2、高1のVSが班長を務める。各班長はスタッフからの教え・注意事項を班員一人ひとりに具体的な指示として伝え うまく班をまとめていた。原隊での経験を活かして 役割りをしっかり果たしていたのは さすがベンチャースカウト。

③スタッフにも熱が入る。8時半終了予定の講義が9時30分までに。講義終了後も黒板に掲示された教材ビラを 黙々とメモするスカウトの姿が。スタッフの熱意がスカウトの心に伝わった。

②9月に上進したばかりの6年生B S。本格的な炊事は初めてとあって戸惑い気味。息つく暇のないスケジュールで少しきつかったかな。それでも上級スカウトの姿を追って一生懸命。身体は小さくても大きく見開いた真剣な眼差しが印象的。

④二日目の昼食時（最後の炊事）あるスカウトの一言。「おいしい。今回は一番上手にできた。だんだんうまくできるようになるので楽しくなってきた。」
繰り返し実践することが進歩の基本ということ。