



災害に備える！キャンプで使える！

防災アウトドア入門【2】



◆ 現代の「火おこし」！

第2回授業テーマは、「火おこし」。旧御畳瀬小校庭で、受講生それぞれが火起こしに挑みました。特別ゲストとして、南海中学校のNSP（南海サバイバルプロジェクト／防災に関する活動を行う部活）の生徒さんも参加してくれました。

まずは、教室にてアイスブレイク。初回同様、名前・ニックネーム・自分の「推

し」・教室に期待することを4～5人グループ内で話しました。

これも実は、災害時を見越してのことなんです。災害時には、チームプレーがなによりも大切。良い関係・良いチームワークを築くことで、自然と役割分担や、周りを見た先読みの行動ができるようになります。



次に校庭に移動し、いよいよ火おこしを実践。受講生それぞれが校庭で乾いた木を集め、鉄板の上にセットし、スタート！

今回火種として使うのは、普通のマッチ棒。それでも点かない人のために、メタルマッチも準備しています。

「火おこし」というと、木の棒を回しながら擦ることで火種を作る、原始的な方法を想像する人もいるかもしれませんが…今回の

目的は、あくまで「災害時に使える現代的なアウトドア」を学ぶこと。「現代では、災害時にマッチ1本、ライター1個も手に入らない状況は考えにくい。でも、火種があるのに火を起こせないことが問題なんです」と、講師の菊間先生。なるほど、火種を火にしていって、いざやろうとすると難しいかもしれません。

菊間先生曰く「火起こしは子育てと一緒」とのこと。優しく愛情を込めて火を育て、時には火をいじり過ぎない（過保護にしない）のがキーポイントとのこと。先生のアドバイスで、受講生は難なく火起こしに成功していきます。

順調に火起こしができた受講生に対しては、一旦、水をかけて消火させ、再燃させる方法を学ぶよう指導が入ります。災害時は降雨も予想されるので、雨天時の火起こしにチャレンジし、防災意識を高める意図が組み込まれていました。真剣に火起こしをする受講生の表情に、充実感が垣間見えます。



◆ 晴天の下…みんなで「アウトドアめし」

火起こし後は、グループを2班（燻製班／ポトフ班）に分かれて、それぞれアウトドアクッキングに移ります。調理の時間は、会話も弾み、受講生のお腹も徐々に空いてきました。

今回のメニューは

- ① ダッチオーブンでポトフ
- ② 中華鍋で簡単燻製
- ③ 空き缶で簡易炊飯 の3つです。



ポトフは食材を大きく切ります。ダッチオーブンという鉄製の鍋に入れ、受講生が起こした火を集めたBBQコンロの上で煮込みます。ダッチオーブンを使うことで、ゴロゴロ大きな野菜も柔らかくなります。

燻製は、中華鍋に桜チップを入れ、網を敷くだけで燻製づくりキットの出来上がり！こちらは七輪でじっくりいぶします。キャンプでもお家でもすぐ真似できそうですね。



また、空き缶を使用した簡易的な炊飯も実施。350mlの空き缶を用意し、お米一合に対し、水180ml（空き缶の8割程度の水量をイメージしておく）を入れ、アルミホイルを二重にして、缶の蓋をします。あとは、火にかけて出来上がりを待つのみ。

火力の大小により、完成時間は変化しますが、この日は、約30分で出来上がりました。

晴天に恵まれ、みんなで「アウトドアめし」。楽しいのはもちろん、しっかり災害時に向けた知識も身に付きました。

◆ 技術以外にも大事なこと

今回、火起こしや調理を通して、受講生同士や講師の先生との距離が縮まっていくのが目に見えました。良い関係性は、災害時において最強の武器です。一人ひとりが状況を見ながら自主的に動けるようになるアウトドアは、実は災害に備えた訓練にもなるんですね。

今回、学んだことをご家族やご友人にもシェアし、来るべき日に備えておきましょう。



◆ 次回予告

次回の教室では、「ロープワーク・ターピング」を行います。ロープと布があれば、屋根も作れる！プライバシーも確保できる！受講生さんの「学びと実践」の向上に目を向けながら、一緒に学んでいきます。