

若者言葉にマ劇場

J L の K

KY オヤジあらわる。



KYKWオヤジ。



Y オ ヤ ジ



KYオヤジの憂鬱。



KYオヤジ Forever.





ダーさんのおすすめ アウトドアプログラム

日帰りや宿泊の行事でも実施可能な、竹を使ったプログラムを紹介します。



竹で“あそぶ”

- ①竹とんぼ：竹を使ったおもちゃでは最もシンプルでポピュラー。しかし、飛ぶ高さや滞空時間の競技会があるほど奥は深い。
- ②竹けん玉：こちらも「昔遊び」としてはポピュラーなけん玉。さて、竹で作ったらどうなる？
- ③水鉄砲：夏はやっぱりこれ！作るのはいさ少し難しくなるけれど、うまく水が飛んだら楽しさ倍増！
- ④竹笛：作るだけでも楽しいのに、音が出たら二度おいしい。子どもたちにも大人気の竹笛づくり。



竹で“たべる”



- ①はし：竹を割って、紙ヤスリをかけるだけでも箸として使えるけれど、きれいに作ろうとすると意外と手応えのあるのが箸づくりのおもしろいところ。自分に合った使いやすい箸の長さや太さ等々、とことん追求してみるのもよし。
- ②コップ（お椀）：節を利用して コップやお椀としても使ってみよう。
- ③飯ごう：竹を飯ごうの代わりにしてご飯を炊くこともできる。炊きあがったご飯からは、ほんのり竹の香りが・・・



材料はどこで手に入れるの？

近所に竹林を持っている家はありませんか？地域のネットワークをたよりに探してみましょ。 「子どもたちと竹細工をしようとって訪ねてみたら、分けてもらえた。」なんていう話もよく聞きます。

どんな竹を手に入れればいいのか？

竹にも太さや形の違いなど、いくつかの種類があります。作る物によって、手に入れる材料も違います。竹を使った工作の本などを参考にしましょう。

"Mick"の



お手軽！アウトドアクッキング！

★ LESSON1：いつもの野外炊事に一工夫



野外炊事の王道といえば、カレーライス。これは譲れないが、強力粉・薄力粉・ベーキングパウダー、砂糖、塩、水をよくこねて鉄板で焼けば「ナン」ができるゾ。ごはんの代わりにもなるし、同じカレーも一味違ってくるゾ。

カレーの材料であっても、カレー粉を入れないで味噌で味付けすれば「豚汁」に変身だ。うどんを入れたりすると寒い日にはもってこいの料理になるゾ。身も心もあったまるぜ。

★ LESSON2：たき火を使ってもう一品

野外炊事といえば「たき火」。棒の先にマシュマロ、煮干し、おせんべいなどを刺して焼くと、いつものお菓子がとってもおいしくなるゾ。これで食事までの空腹をガマンできる。また「おき火」や「炭火」があれば、ねじりパン（スネークパン。パン生地を棒の先にねじって貼り付けて焼くパン）、竹の棒に生地を塗りつけ焼き、何度も何度も繰り返していけばバウムクーヘンもできるぞ。ちょっとワイルドだが肉や魚や野菜をアルミホイルでくるんで火の近くに放っておくだけでOK！。味付けは任せたぜ。



★ LESSON3：ダッチオーブンを使おうぜ！



魔法の鉄鍋「ダッチオーブン」を使おう。鳥の丸焼きだって作れるゾ。丸鳥に冷凍のミックスベジタブルかピラフを詰めて、塩・コショウ・ニンニクをタププリかけよう。ダッチオーブンの底にジャガイモ・ニンジン・ニンニクを切らずに敷き詰め、その上に丸鳥をのせて炭火でじっくり焼いてみよう。とてもおいしく、豪華なスタフドチキンができあがるゾ。ダッチオーブンを使えば煮る・焼く・蒸す・揚げるなど何でも料理ができるゾ。ごはんも炊けるぜ！

★ LESSON4：まだまだあるぜ！

アウトドアクッキングは本当はいろいろできるんだゾ。スパゲッティもいいし、バケツプリン作りもいい。レトルトごはんやレトルト食品も活用したりするとうんと幅が広がるゾ。あとはアイディア次第。わからないことがあったら「Mick」に聞いてくれ！



ブーさんの



もっと自然を感じよう！

～自然体験活動のヒント～

ジュニアリーダーの活動にもう一工夫があってもいいのではないかと前から思っていました。それは、キャンプなどで折角自然が豊かなところに出かけて行っても、意外と自然を利用していないからです。身近に自然を感じる体験ができるのにもったいないです。そこで自然体験できる2つの活動をご紹介します。

身近な自然を味わっちゃおう！

皆さんの中には、山菜採りやキノコ採りの名人がいらっしゃるでしょう。これを使わない手はありません。キノコはよほど自信がないと事故につながるので、個人の楽しみ以外では中々できませんが、山菜採りなら大丈夫です。春先の3～4月に、「見る」「臭いをかぐ」「触ってみる」「ちぎって味わう」などして、グループで食べられそうな野草を採ってこさせます。そして名人に食べられるものを判定してもらって、その後食べられるものを改めて採ってきて天ぷらやおひたしなどの料理をして食べるプログラムなんて最高ですよ。私は何度か実施して美味しい天ぷらを食べました。ごくまれに毒草もありますが、それ以外のほとんどの野草は食べられます。フキノトウ、タラの芽、ウドなんて最高ですが、それらがなくてもセリご飯、セリのおひたし、ノカンゾウ（野甘草）、カキドオシ、柿の若葉やお茶の若葉のテンブラなんて美味ですよ。野草・山菜採りに自信のある方はぜひジュニアリーダーとやってみてください。ただしくれぐれも採りすぎないように注意してくださいね。



ニリンソウ

毒草のトリカブトと間違えないでね。

身近な自然を見つけちゃおう！

若者の必須アイテムの**ケータイ**でできることがあります。通常のフォトラリーとちがって、自分たちが写真を撮るラリーなんていかがでしょうか。4～5人グループに1台ケータイがあれば、歩くコースの途中で見つけたおもしろい色や形などで気になる草花、樹木、虫や風景などの写真を撮ってきて、どこが気になったかを皆で写真を見ながら発表するだけでもおもしろいです。パソコンとプロジェクターがあるといいですね。事務局に大抵あるでしょう。ハンディーなプリンターを持っている人だってきっといるでしょう。それぞれの資源を利用して楽しんでみましょう。

