

## はじめてのファミリーアウトドア講座～クッキング編～ 第1回「野外で丸焼きチキン！」事業報告

- 1 事業名 はじめてのファミリーアウトドア講座～クッキング編～  
第1回「野外で丸焼きチキン！」
- 2 日時 令和4年5月15日（日）
- 3 趣旨 県内の青少年（高校生以下）とその家族を対象に、自然環境の中、家族で調理することを通じて、家族の絆を深め、調理する喜びや楽しさを味わう機会を提供することにより、体験活動の普及・啓発を図る。
- 4 対象 県内の青少年（高校生以下）とその家族
- 5 研修内容

9:15 9:30 10:00 13:30 14:00 14:30

受付	はじめの つどい 活動説明	野外で丸焼きチキン!	片付け	解散
----	---------------------	------------	-----	----

### 6 当日の様子

今回は、ダッチオーブンで「丸焼きチキン」と、パエリアパンで「パエリア」を作りました。参加者のみなさんは、普段見ることのない「丸鶏」の姿に驚く姿が見られました。家族で分担、協力して、けがに気を付けながら、下準備をしました。



安全に気をつけながら、頑張りました！



みんなで下準備！

下準備が終わったら、火おこし体験です。まず、麻ひもをほぐし、ファイヤースターターで着火体験です！火が付くと、歓声があがり、家族で喜ぶ姿が見られました。そのあと、ナタで薪を割り、実際にかまどの準備にうつります！



ファイヤースターターのコツはつかめたかな？

ダッチオーブンに下味をつけた丸鶏、切った野菜を入れて、かまどへ。上にも焼けた薪をのせて、じっくり焼いていきました。かまどのまわりはとても暑かったですが、家族みんなで声を掛け合いながら、こんがりとした焼き目を目指しました！



火加減が難しかったです、家族で協力して頑張りました！



おいしそうな焼き目がつきました！

料理が出来上がりました。家族そろって、いただきます。パエリアも完成です！



#### ○参加者の声

- ・ 家のなかでは出来ない火おこしや、鶏の丸焼きの姿など普段とかけ離れた経験が出来て、楽しかったです。子どもたちも楽しそうでした。
- ・ 薪割りなどいつもはできないことを楽しんでしていたので、体験活動はとても重要だと感じました。とても楽しく過ごすことができました。
- ・ 娘は、火おこしするのも薪割りするのも初めてで、どうやって火をつけるのか、薪をどんな風に使うのか、わかったようですごく良い経験になりました。
- ・ 親子で楽しく参加することができました。
- ・ はじめて丸鶏を見て触って、良い体験ができました。

#### ○全体をとおして

普段見ることのない、「丸鶏」を使っでの調理で、ドキドキしながらも家族で協力して取り組む姿が印象的でした。丸鶏の調理だけでなく、火おこし体験もはじめての方が多く、家族で体験ができて良かった、という声が多く聞かれました。

参加者のみなさんが意欲的に説明を聞いたり、家族間でも相談しながら積極的に体験に臨まれていたので、全ての家族がおいしい丸焼きチキンを食べるできていました。ダッチオーブンの蓋を開けたときの、皆さんの歓声と笑顔が私たちもうれしかったです。