

森林インストラクター東京会

Home

Forest Instructor Tokyo 頭文字をとって FIT(フィット)と呼ばれています

「FIT友の会」森林インストラクター資格試験後の基礎研修 「野外活動」～火熾し・飯盒炊爨とクラフト～

2020年12月13日(日) 晴れ パウロの森

今年度最後のイベントとして資格試験後の基礎研修「野外活動」～火熾し・飯盒炊爨とクラフト～を聖パウロ学園高等学校とパウロの森くらぶの協力を得て、実施しました。薪を使った火熾しと木工クラフトを体験し、その指導の基礎を習得することが目的です。新型コロナウイルス感染者が大幅に増加している折、感染防止に細心の注意を払いました。

パウロの森の広場に到着後、テーブルと火熾し・飯盒炊爨の道具を揃えてから開会式。研修内容の確認、安全注意のあと、一つのテーブルを二人一組で使用して研修を開始しました。飯盒で炊きのご飯を炊きます。飯盒の造りと使い方についての説明のあと、薬用石鹸で手を洗い、3合の米を飯盒に入れ、研いで所定の水を加え、具材と調味料を混ぜて準備完了。

火熾しの基本事項を確認し、竈周りの落ち葉を掃き除き、消火用の水を準備してから、つけ木・焚き付け・薪の積み方について説明を受け火熾し開始。5分程で3つの竈の薪が燃え出しました。飯盒を竈に載せて、弱火、中火、強火と飯盒の置く位置を変え火力を調整して炊きます。湯気の噴き出しが終わったところを見計らって炊上げ。

テーブルの上に飯盒を移して混ぜ合わせて食器によそって広場周りの丸太椅子で昼食。飯盒で炊いたきのこの炊き込みご飯を食しました。3班とも生煮えも焦げ付きなく、上々の出来栄です。熾火で焼いた果物とサツマイモがデザートです。食後は水を使わない消火作業の実習です。竈の前に穴を掘って残り火を埋めて消火完了。



火熾し：二人一組で竈に火をつける



クラフト：初めに鋸の正しい使い方を指導

午後はクラフトの研修。カエデとミズキの小丸太を鋸で直角、斜め切りして円板を作り、名札とブンブン独楽を作ります。子供たちに対して丸太切りの作業指導ができるように、鋸の持ち方や引いて切る、持ったまま歩かないなど作業の基本事項の説明を受けてから、丸太から円板を切り出し名札と独楽を作りました。

最後に使った鋸の手入れと飯盒・火熾し道具の片付け、怪我が無いことを確認して研修終了。施錠と火気及び水道の確認をしてパウロの森をあとにしました。

友の会会員の皆様、運営スタッフ及び講師の皆様、資格取得支援講座と基礎研修に参加、運営及び指導有難うございました。お蔭様で会員3名と講座受講者3名が合格見込みです。

参加者：(会員) 氏家さん、関口さん、三井さん、山本さん、(一般) 長谷川さん

講師：楨田幹夫〔事務局代行〕

スタッフ：芝原 久

(報告：FIT友の会運営部会 楨田幹夫)



テーブルを離して飯盒を準備



二人一組で竈の薪に火をつける



竈に飯盒とホイルで包んだ果物を載せる



飯盒の中でぐつぐつと沸騰している



仕上げにトロ火で蒸らします



きのこご飯が炊き上がりました



切った円板にヒートンをつけて名札を作る



間を空けて集合写真