

第6回講座

野外料理に挑戦!

2016パークレンジャー養成基礎研修

2016/6/26

NPO法人日本パークレンジャー協会



1. 野外料理

野外での火焚き・炊飯・調理・食を通して、野外料理の楽しさや美味しさ知る。また活動を通じて仲間と協働することの大切さや、自然の中でのサバイバル力を身につける。

パークレンジャーとして

- ①火起こし・火焚きができる
- ②飯盒による炊飯 / 包丁の扱いができる
- ③仲間との協力と連携ができる
- ④安全に配慮した行動ができる

2. 留意点

- ① 自然の中での料理の楽しさや美味しさを伝える
- ② サバイバル力を身につけてもらう(災害時など)
- ③ 作業の役割分担を明確にしておく
- ④ 安全に配慮する(自然・刃物・火・火傷・整理整頓)
- ⑤ 食材・調理・食器・料理の衛生管理を徹底する

3. メモ