

キャンピングKYOTO

2012/5

Vol.60

編集・発行 京都府キャンプ協会

〒604-8083 京都市中京区三条柳馬場角 京都YMCA内
TEL 075-255-4709 FAX 075-255-2087

E-mail kyoto@camping.or.jp

URL <http://kyoto.camping.or.jp/>



4月例会「竹の子掘りと竹の子料理アラカルト」

平成24年度総会のご案内

平成24年度総会を次の要領で開催します。

正会員の皆様のご出席をお待ちして居ります。

記

開催日時 : 平成24年6月29日(金) 19:00~20:30(予定)

開催場所 : 京都市中京区三条柳馬場角 京都YMCA 201会議室(2階)

お申込・お問い合わせ等はすべて、〒604-8083 京都市中京区三条柳馬場角 京都YMCA三条本館内 京都府キャンプ協会事務局までお願いします 電話075-255-4709 FAX075-255-2087 E-Mail kyoto@camping.or.jp

12月々例会兼 BUC認定事業 自然体験活動指導者の心得

12月11日(日)10時から京都YMCAにおいて、京都市内の小学校5年生が2011年より京都市野外教育施設「花脊山の家」における4泊5日の日程での長期自然体験活動が実施されるにあたり、国の動きや学校教育における体験活動の意義や教師と長期自然体験活動指導者との役割のあり方、指導者に求められる技術・資質およびルールとマナーについて学びました。花脊の柳沢所長からも実際の現場のお話を頂き有意義な時間をすごしました。



2012年 1月々例会兼BUC認定事業 スターウォッチング

1月14日(土)～15日(日)京都府キャンプ協会で恒例になった「冬の星座観察」がBUC事業として“宇治市総合野外活動センターアクトパル宇治”で11名の参加を得て実施されました。

この内4名がD2受講のためのBUC参加者でした。



この日の天気予報は曇りで、天候は下り坂とのこと、集合の6時に併せて京都を出た参加者は、今にも降りそうだと断っていました。宇治市内でも曇天で気掛りでしたが、現地

に来ると降りそうもなく、雲も少なくうれしい誤算でした。



6時から先に夕食を済ませ、6時40分に屋上に上がると西の空に木星が見えました。望遠鏡で見ると4個のガリレオ衛星イオ、エウロパ、ガニメデ、カリストを見ることができました。最も内側を回るイオは硫黄でできているそうで、講師の吉田穂積委員得意のだけじゃれかと思っていれば、本当のことのようです。



その後振り向くと、オリオン座が見えていました、オリオンの右肩を飾るベテルギウスは600光年の距離にある赤色巨星との説明、赤い星は末期を迎えているとか。マイナス1.5等星だそうです。人の目に見えるのは条件にもよりますが1等星から6等星だそうです。

オリオン座のベテルギウスを除く6つの1等星を結ぶと巨大な六角形ができあがります。これが冬のダイヤモンドでこれらもきれいに見ることができました。その後南東の空にもっとも明るく見える星おおいぬ座のシリウスが見え、しばらくしてこいぬ座のプロキオンも見えてきて冬の大三角が完成です。

シリウスは地球から8.6光年の距離にあり地球に一番近い恒星である。またプロキオンは薄黄色の恒星で、距離は11.4光年と説明が有りました。オリオン座の南にカペラが明るく見えます、ぎょしゃ座の星で太陽を除いて6番目に明るく距離は42光年と聞きました。

北極星もよく見えました。府下最大の25cm屈折望遠鏡で

50倍の月を見せてもらいました、クレーターが手に取るように見えていました。

19時30分頃になると雲が広がり、その後雲間が広がったり、星が隠れたりして20時に終了し、入浴後部屋に入り懇親会を開催し、12時頃まで星の話や、これからD2のPまたはMを受講する人たちの緊迫した真面目な話で楽しい時を過ごし、翌朝8時頃記念撮影をして解散しました。



星空観察会活動レポート

受講生:当キャンプ協会所属キャンプ・インストラクター小倉里美さん

当日集合時は、晴天とは行かず本当に星が見られるかなと少し心配でした。しかし、観察会が始まると、オリオン座・カシオペア座・木星・金星などが、肉眼でもはっきりと見ることができました。金星はあっという間に沈んでしまい、少しの時間しか見ることができませんでした。だからしっかりと見れて、とても嬉しかったです。アクトパル宇治には、公開天文台では京都府下最大口径25cm屈折望遠鏡天体望遠鏡で見た星は肉眼で見るとは、また違った良さやきれいさがありました。私は、天体望遠鏡で星を見るのは初めてだったのでとても感動しました。はかせ(解説の京都府キャンプ協会吉田委員)のお話は知らなかったことばかりで、勉強になり、星について少し詳しくなれました。気がするだけかもしれませんが……。今度こどもとキャンプするときに、教えてもらったことを、しっかりと教えてあげたいです。また、観察会終了後は懇親会があり、京都府キャンプ協会のみなさんの豊富な経験談などを聞くことができ、学ぶことばかりで、これからは野外活動を続けたいなと刺激をいっぱいいただきました。参加者同士でお話できたのも良かったです。星空観察会に

懇親会もとても充実した楽しいBUC例会でした。京都府キャンプ協会では、月1でBUCが開催されているので、また参加したいです。ありがとうございました。

2月々例会兼BUC認定事業 次のキャンプで必ず役立つ キャンプソング塾Part1

2月12日、京都YMCAで行ったBUCでは、京都・大阪・兵庫をはじめ、遠くは石川から16名のキャンプ仲間が集い、延べ3時間半キャンプソングを歌いまわりました。

提供した曲は、初めての出会いから別れまでキャンプの様々なシーンで仲間やキャンパーと気軽に歌えるキャンプソング14曲の他、参加していただいた方からは、飛び入りでキャンプソングを紹介していただきました。



また、ここだけのソング指導のテクニックコーナーでは「良きソングリーダーになるための12のポイント」を伝授。

次のキャンプで役立つキャンプソングが十分提供できたのか？自問しているところですが、キャンプソングを歌うにつれ、参加者が一体感を感じながらキャンプソングの面白さを共有しました。

提供した曲

「ひとりじゃないさ」「このキャンプで」「青空さん」「山のように海のように」「手と手と手と」「ね」「ピースロード」「ひびけ僕らの山の歌」「たった一度の歌を」「おぼえていよう」「トントントン」「君に会えてよかった」「きみとぼくのラララ」「歌はいつまでも」

3月々例会兼BUC認定事業 段ボールオーブンで作る 手作りピザ

当日の天気予報は夜半からの降雨

でしたが、明け方は薄日も射して早く切り上げれば雨に会わないかもという一縷の望も断ち切れ、昼ごろからしとしと雨になりました。でも雨に負けずに頑張ってピザ作りをしてきました。

内容の一端をお見せします。

必要な工具は、金網を折り曲げるペンチや、ダンボールに穴を開けるアイスピック、金網を止める針金が、ダンボールに窓をつくるカッターナイフ、文具ノリ、はさみなどがが必要です。この日は25cmのピザを14枚作りました。



①手ごろなダンボールを用意します。張合わせの部分を開いて、ピザを出し入れする窓と、炭を乗せる火皿を出し入れする窓と、空気の入力口をカッターで切ります。全て、扉なので切り込みはコの字型になります。



②内面になる方を完全にアルミホイルで被います。ダンボールに市販の文具用のノリを塗って、貼り付けてゆきます。このとき注意するのは、内面と扉になる断面は完全に覆う必要があります。

表になる方は、折り返したアルミホイルを、適当にガムテープなどで留めるだけで大丈夫です。1個作るのに子どもの場合1本は見ておきましょう。ガムテープは1個で5〜6個分賄えます。



③ピザを乗せる棚になる金網と、火皿です。この他に、火皿が直接ダンボールの底面に接触しないように、

遠赤外線のパizza焼き網を使います。何れも100円均一の店で手に入ります。

金網の棚と、火皿受けの台（遠赤外線焼き器）と火皿を取り付けたところです。最後に、内面でダンボールが露出しているところがないか、十分注意してチェックします。もしあれば、アルミホイルに文具ノリをつけて補修しておきます。以上でオーブンは完成です。大人で30分、子どもの場合1時間ぐらい見ておきましょう



④次にピザソースを作ります。フライパンにオリーブオイルを熱し、タマネギ3コと、ニンニク1個半をみじん切りにして炒めます。そこにカットトマト水煮缶を3缶いれます。オレガノとローリエと荒引き胡椒を入れて弱火で好みの濃さになるまで煮詰めます。塩で味付けしたら完成。味付けは、ピザを焼く水分が飛ぶので薄味がよいでしょう。

つぎはトッピング作りです、トッピングの材料は、赤色と黄色とグリーンピーマン、ウインナーソーセージ、スライスたまねぎです。お好みでどうぞ。

⑤バットの上に載っているお餅のようなものは、ねかせているピザ生地です。



ピザ生地は、直径25cm2枚分で、強力粉200g、塩ふたつまみ、砂糖ふたつまみ、オリーブオイル大匙1、ぬるま湯100cc〜200ccを使います。大きめのボールに強力粉を入れて、塩、砂糖、オリーブオイルを加えます。ぬるま湯を少しずつ加えて、指先でつまむようにして混ぜます。（一度に入れすぎるとびしょびしょになるので注意してください）さらに手のひらで練り込むように混ぜます。生地にムラがなくなればOKです。（P4へ続く）

ひとまとめにしてラップなどで包み、室温で10分ねかせます。(この間に具を準備すればよいでしょう)



⑥ 麺棒と麺台を使って、直径25cmの薄目の生地伸ばします。出来上がりがサクツとして、おいしいピザになります。



⑦ ピザソースを塗り、好みのトッピングをして、ピザチーズを乗せれば出来上がり。クッキングペーパーに乗せておきます。そのままオーブンで焼きます。



⑧ 焼く前のピザ達の勢ぞろい。



⑨ 火皿に乗せた炭火で暖めたオープンにピザを入れます。周りの状況(外気温、炭の量や熾り具合など)にもよりますが、だいたい10分程度で焼けます。



⑩ 焼き上がったピザをカットしています。



⑪ この日は雨のせいもあって、温かいコーンスープがおいしかったです。たまねぎのみじん切りとベーコンをオリーブオイルで炒め、水を差して沸騰したら顆粒のコンソメと缶詰の水炊きコーンを加えて、煮えたら最後に牛乳を加えて、塩で味を整えます。生クリームを加えるとイタ飯屋さんのような本格スープができます。皆さんも挑戦しては如何でしょうか。

4月々例会兼BUC認定事業

竹の子掘りと、 竹の子料理アラカルト

2012年BUC第1弾兼4月例会は、4月15日(日)快晴の中青少年野外活動総合センター「友愛の丘」にて「竹の子掘りと、竹の子料理アラカルト」～竹の子を掘って楽しんで竹の子料理を作ろう～のタイトルで、講師を含め11名の参加を得て開催しました。



友愛の丘の繁茂する孟宗竹の竹の子を間引き、せっかくなので捨て

ずにこれを調理して、食してしまうと言う一石二鳥の企画でした、今年の竹の子の出具合は、昨年と比較にならない大量収穫でした。

しかし、心配していた竹の子の出具合も、何とか人数分確保でき、用意していた料理の全ラインナップをクリアし、唯一車で来ていることを嘆くメンバーも居たとか。

米ぬかを使って、寸胴鍋でとれトレの竹の子を茹でて調理に掛かります。



まずは、香り抜群の木の芽入りの調理味噌だれと和える「若竹の木の芽和え」本日一番人気。

生わかめと若竹の煮物は、わかめがとろとろ一っとして抜群。孟宗汁は筍のお吸い物です。

菊正宗の酒かすに合わせ味噌の味付けで豊かな風味です。筍の唐揚げは片栗粉の衣で揚げ、木の芽入りのだし汁で頂きます。



そして薪で炊いた竹の子ご飯(with竹の子ご飯の竹飯)という凝りよう。堪能させます竹の子料理を!!と銘打って開催しましたが、本当に堪能しました。一般の方も見えて、昨年も来てくれた京都でインストラクターを取得した団野さん・津川君、いつもの顔ぶれに新しい参加者が居て、良い雰囲気になりました。

予定の時刻を1時間もオーバーする盛会裏に終了しました。来年は6月当初にハチクの竹の子か真竹の竹の子で挑戦してみたいと考えています。