

KBCアウトドアクラブ ～アドベンチャーシリーズ～

自然の中で友達やコーチと一緒に過ごすことで、精神的自立を促すとともに、生活技術や様々なチャレンジによる危機回避能力を養成します。高尾登山では、正しく山や自然と関わる姿勢や人と人との繋がりの大切さを感じながら、「達成感」が自信へと結びつくことを学びます。



▲高尾山 高低差の激しい稲荷山ルート。



▲展望台から眺める景色 自分の力で登った高さに驚き！



▲山中湖でわかさぎ釣り 魚や虫にも触れるように。



▲安全なプールからカヌーの練習をスタート。



▲ツリークライミングに挑戦 さかさまになることもできました。



▲乗馬体験・騎乗した馬に感謝を込めて。

## KBCアウトドアクラブ ～キャンプ飯の達人～

ダッチオーブンや石窯をつかって本格的なアウトドア調理にチャレンジします。「薪割り」「飯盒炊爨」「テント張り」「包丁を使った調理」などレベルの高い体験を一から時間をかけて丁寧に体験できるプログラムです。今後は鯛めしやパエリアにも挑戦します。



▲薪割りにもチャレンジ！  
性質の違う木を組み合わせて火起こしを行います。

▲みんなで協力して骨組みからドームテント張りに挑戦します！  
遊んだあとはみんなでお片付け。  
きれいな折り目がつくように声を掛け合いながら折りたたみます。

▲飯盒でお米を研ぎ、浸水させ、  
丁寧に炊飯します。  
水加減も自分たちで調整！



### Event Report 竹で炊く！タケノコごはん

今回は竹を飯盒として炊く、タケノコごはんに挑戦しました。朝切ったばかりの竹にノコギリを入れ竹の器を作ります。蓋の部分は慎重に切れ目を入れ、最後は竹の性質を利用して、ナタを入れて完成です。具沢山の豚汁用に、人参・大根・ゴボウを包丁で丁寧に切りそろえます。

こんにゃくは味がしみこむように、手でちぎります。早速作業！っとその瞬間、こんにゃくがつるっと滑ってボールの外に飛び出し大笑い！デザートには焼きチョコバナナを作ります。ごはんが炊けるまで少し休憩。刃物を使った緊張を発散するように、全身を使って遊びました。完成した料理はどれもおいしく、おかわりの大合唱！あっという間になくなってしまいました。



▲節の外側をノコギリで切り落とします。

▲ナタで穴を開けたら竹の器の完成！

▲思いきり走り回れる広場。

▲雑木林で落ち葉遊び。