

## 各アクティビティの紹介

### ■ボート体験

所要時間 90分程度

人数 40名まで

持ち物 水筒、タオル

備考 一艘あたり3名まで乗れます。ライフジャケット着用。  
簡単な漕ぎ方レクチャーの後自由に乗ります。



### ■オリエンテーリング

所要時間 120～150分

人数 60名まで

持ち物 水筒、タオル、筆記用具

備考 1グループ3～6人で活動。  
保古の湖周辺に隠されたポイントを地図を読み取り、正確さと速さを競います。



### ■自然観察

所要時間 60～90分

人数 30名まで

持ち物 水筒、タオル、筆記用具

備考 クラスもしくは班ごとにイン  
タープリターが引率します。

葉っぱなどで遊びながら、五感を使った自然体験や人工林、森の仕組みを学習できます。



■モルック

所要時間 40分

人数 40名まで

持ち物 水筒

備考 1グループ3～8名で活動。

簡単なレクチャーの後、自由に興じてもらいます。インストラクターなしで可能



■森林整備体験 \*追加費用必要

所要時間 120分

人数 30名まで

持ち物 水筒、タオル

備考 手ノコを使って間伐体験や森林整備を行います。人と自然の関わりや地域資源、森林の公益的機能について学びます。自然の微妙なバランスが体験を通して感じ取れます。



■クラフト

所要時間 60～90分

人数 40名まで

持ち物 水筒、タオル

備考 小刀など扱い方に注意が必要な道具を使うこともあります。雨天時、室内での活動に代替することも可能。

<無料>竹箸、葉っぱのしおり、竹とんぼ

<有料>キーホルダー300円、バードコール600円、バターナイフ800円など



■イニシアティブゲーム

所要時間 60～90分

人数 30名まで

持ち物 水筒、タオル

備考 雨天時室内での活動に代替  
仲間と知恵を出し合い協力して課題をクリアしていくレクリエーション。  
協力、コミュニケーション力、リーダーシップ、クラスの雰囲気づくりを養えます。



■森林環境学習

所要時間 60分

人数 30名まで

持ち物 水筒

備考 室内での座学になります。

この地域の自然の特徴や、人々の関わり方、森林の公益的機能を学びます。学年に応じて内容を合わせることが可能です。



■葉っぱのワークショップ

所要時間 60分程度

人数 30名まで

持ち物 水筒

備考 雨の日に室内で行う自然体験学習です。あらかじめ用意した葉っぱを使って野遊びや五感を使った樹木の知恵や工夫に気づき、学びます。



■バガスプロジェクト

所要時間 20分程度

備考 まず、海洋プラ、マイクロプラ 問題について解説します。そのうえでカレー作りでは生分解する「バガス素材」の食器を使い、使用後の容器を回収し、堆肥化。次年度以降はできた堆肥を使用し、つつじの植栽をします。



### ■ナイトハイク・星座観察

所要時間 15～30分

人数 30名まで

備考 真っ暗な道を歩きます。夜の森でしか見られない、聞けない音を体験します。初歩的な星座観察もできます。

### ■キャンプファイヤー

所要時間 30～60分

人数 70名まで

備考 内容・進行は各学校でお願いします。

スタッフは火の番でお手伝いします。

ただし、要請があれば内容組立、進行も行います。

電源、コードリール、灯油はこちらで準備します。

音響機器(マイク、アンプ、デッキ、音源)、衣装をご準備ください。

トーチ(火をつける棒)は5本まで無料です。それ以上は500円／本頂きます。

### モデルプラン

30分前 ・CF(キャンプファイヤー)係集合 打合せ

開始 ・CF係の誘導で生徒入場。ストーム(火台)を中心に円となる

点火儀式 ・火の神入場→ 火の神の話→ 誓いの言葉→ 火の子に分火  
→ストームに点火→ 火の神火の子退場

レク ・ダンス 出し物 ゲームなど

まとめ ・振り返り、×の話 など

退場 ・片づけ(火の始末はこちらでやります)

\* 火の儀式15分、レクリエーション20分、まとめ5分くらいが標準です

### 必要な係

司会進行・レク係・音響係・火の神・火の子・誘導係

### ポイント

真っ暗中での活動なので、司会の指示ははっきり明確に。火の子は堂々と。

あとは勝手に盛り上がります。

なお、懐中電灯は必要最低限数を使用し、一般の生徒には持たせない方が良いです。

■カレー作り(防災対応Ver.での活動も可能)

所要時間 120~180分

人数 60名まで

持ち物 水筒、軍手、タオルをカバンに入れて

備考 1グループ6~8名で活動するのが望ましく最大10名まで。

5人以下だと食材、薪、時間のロスが多くなります。

作業はインストラクターが各係に指示し、各班で行います。

時間調整のため、ルー、肉を入れるタイミングはインストラクターの指に従ってください。

火の周りの整理整頓は十分に注意して下さい。インストラクターでも厳しく指導します。後片付けは食事後一斉に行います。

<キャンプクッキング式>  
飯盒を用いた炊飯とカレー。  
野菜切り、ご飯炊きを手分けして作る



<防災対応式>  
ハイゼックスを利用した防災食。レトルトカレー使用。  
基本自分の分ののみ作る



○必要な係

- ・かまど係 火おこし、火の番
- ・お米係 飯盒準備、米を砥いで仕掛ける
- ・カレー係 カレーの野菜、肉を包丁でカット