

技能章・研究ノート

野外炊事章

※技能章・研究ノート活用については、「技能章・研究ノートについて」を参照

参考書籍等：技能章ガイドブック 炊事章、野営管理章

スカウトハンドブック・ベーシック初版（略 ベーシック）

スカウトハンドブック・ベーシック初版について（修正案・補足等）（略：修正案等）

日本ボーイスカウト愛媛県連盟

松山地区 第 団

氏名 _____

※【考査方法】については、日本連盟のホームページ（進級課程の改定）で確認したのですが、細目との関係で、一部適当であるかどうか疑義のある箇所があります。各隊で、スカウト進級手帳などで随時確認をしてください。変更となることも予期されます。

(1) 戸外であり合わせの材料を用いて、地面を掘らない方法で、3種以上のかまどを作ること。また、常設かまどの正しい利用方法と注意点を説明できること。

【考查方法：実演および口述】

修正案等 P. 8～9・22～23. 30、ページ P. 230、242～243、スカウトライブラリー炊事章 P. 5～13※以下、『炊』と略す。

名称	写真・スケッチ
作成日	
作成場所	
証明者サイン	
名称	写真・スケッチ
作成日	
作成場所	
証明者サイン	
名称	写真・スケッチ
作成日	
作成場所	
証明者サイン	

(2) ホワイトガソリン・灯油・ガスを使用するキャンピングストーブ(コンロ)と自然保護の関係について理解していること。また、1機種以上のキャンピングストーブを使用して炊事をした経験があり、取り扱い上の注意事項・特徴・手入れの方法が説明できること。

【考查方法：実演および、口述または記述】

ベーシック P. 244～245、炊 P. 24～25

キャンピングストーブと自然保護の関係

--

キャンピングストーブ使用経験

使用機種	
使用日時	
使用場所	
使用目的	
証明者サイン	

取扱上の注意事項・特徴・手入れの方法

ベーシック P. 244～245、炊 P. 26～36

取扱上の 注意事項	
特徴	
手入れの方法	

(3) マッチに防水加工し、携帯用の防水容器に入れて提出すること。1級3(1)③共通

【審査方法：作品の提出】

※提出のあった作品は、本人に返却する。
ページ P. 249、炊 P. 37~40

作成日・場所	年 月 日 場所
材料	
作り方	

審査時に実物を提示すること

(4) 班の炊事係として、次の野外料理を作ること。

【審査方法：実演】

ページ P. 70~75、81、235~241、246~252、255~271、炊 P. 41~60

- ア 食用野草を含む野菜料理 2種以上※
- イ 牛、豚、鶏などの肉料理 2種以上
- ウ 塩干魚および生魚の料理 2種以上
- エ 小麦粉を用いたダンパー、またはツイスト

※学問上は樹木等でも、一般的に野草と紹介されているものは野草でよい。

食用野草を含む野菜料理	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		
食用野草を含む野菜料理	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		

関連技能章 12. 観察章 (1) 食用植物、有害植物をそれぞれ2種以上見分ける<2級3(4)①と共通>。

※食用植物であっても、部位等によって有毒(害)であったり、あく抜き等のごしらせが必要であったりします。また、有毒(害)・薬草植物を、食用野草と間違え、食中毒等が発生しており、死亡事故などもあります。行政機関など公的機関のホームページなどで注意喚起されています。調べることで、採取時だけでなく、調理前によく確認して、自信がなく、安全を確認出来ないものは使用しないこと!!
図鑑などでもまれに記載誤りがあります。また、全く違う植物であったも、同じ名前又は似た名前と呼ばれるものもあり、注意が必要です。同じ科・目などでも、食用もあれば、有毒(害)なものもあります。

イ 牛・豚・鶏 などの 肉料理	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		
ウ 塩干魚 および 生魚の 料理	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		

ウ 塩干魚 および 生魚の 料理	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		
ウ 塩干魚 および 生魚の 料理	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		

エ ダン パ 又 は ツ イ ス ト	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		

(5) 川などの自然水を使用するときの簡易ろ過装置を図解し作成する。また、濾過後の水および生水の滅菌ができること。

【考查方法：実演および報告書の提出】

ベーシック P. 253～254、炊 P. 61～64

・簡易濾過装置

図解	写真
----	----

・滅菌方法

--

(6) 非常食（簡易食品を含む）5種をあげ、その扱い方を知ること。

【考查方法：口述または記述】

ベーシック P. 261～262、炊 P. 87～91

非常食	扱い方

(7) 炊事用具の正しい使用と管理ができ、次の項目が実演できること。

【考查方法：口述の後、実演】

ベーシック P. 70～75、265～266、272～273、野管 P. 20～23 スカウトライブラリー-野営管理章

炊事用具名	使用方法	管理方法

ア 包丁を用いて、料理に応じた野菜の切り方、魚の3枚おろし。

種類	日時	場所	証明者サイン

イ 使用した炊事用具で食中毒を引き起こさないための衛生管理方法。

種類	日時	場所	証明者サイン

(旧炊事章参考)

樹木の種類によって、材の硬軟、火つきの難易、火持ちの良否、火力の強弱があることを知る。

炊 P. 15～23

樹木の種類	材の硬軟	火つきの難易	火持ちの良否	火力の強弱

(旧炊事章参考)

次の食品を携行するための腐敗防止法(簡易加工を含む)と、キャンプ地における貯蔵法を知ること。ア 米飯 イ 生肉 ウ 生魚 ベーシック P. 263～264、炊 P. 65～72

食品	腐敗防止法(簡易加工を含む)	キャンプ地における貯蔵法
米飯		
生肉		
生魚		

