

	<h2>4. 野外炊事章</h2>	☆ 隊長認定	菊スカウト章
--	-------------------	--------	--------

考査細目	考査方法	考査のポイント
(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。	実演及び口述	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地面を掘らないかまどについては、実演するか報告書(写真、図示、安全性、確実性を明記)する。 ・ 常設かまどについては、借用手続、使用方法、後始末を含んで説明する。
(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。	実演及び記述又は口述	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自然保護の関係については、地球規模(石油枯渇、CO₂地球温暖化等とバイオマス等)と地域的(焚火による影響等)について説明する。 ・ キャンピングストーブによる炊事・手入れの方法を実演し、取扱上の注意事項・特徴を説明する。その際、予想される事故及び予防策の説明が必要。
(3) マッチに防水加工を施し、携帯用の防水容器に入れて提出すること。 (◆1級章課目 3.スカウト技能(1)キャンピングの③と共通)	作品の提出	<ul style="list-style-type: none"> ・ 実際に作成し防水容器と防水マッチを提出する。
(4) 班の炊事係として、次の野外料理を作ること。 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	実演及び口述	<ul style="list-style-type: none"> ・ それぞれの料理を作るための材料調達、準備、手順、レシピ等の実施計画書の提出。 ・ 料理を実演する。
(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、ろ過後の水及び生水の滅菌ができること。	実演及び報告書の提出	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自然水を使用するに当たっての水質上の危険要因・因子を挙げ、その除去方法について理解した上で、簡易濾過装置によって除去できるものを把握することが前提となる。 ・ その上で簡易濾過装置を設計し作成する。 ・ 細目には「滅菌」とあるが、飲用・調理用または雑用水として適するために、滅菌を含めて実際に除去すること。(濾過装置の作成と除去の記録の提出)
(6) 非常食(簡易食品を含む)5種をあげ、その扱いを知ること。	口述または記述	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「非常食とは何か」を明確にすることが前提。(行動食と混同しないこと) ・ 近年は防災に備えた家庭での非常食も良く耳にするが、「野外炊事章」という観点からは、キャンプやハイキングでの非常食と考えても差し支えない。 ・ 実際に非常食を提示させ、説明させてもよい。
(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。 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。 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。	口述の後実演	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「管理」とは衛生管理、安全管理、材質管理、手入れ、防犯管理等が考えられる。 ア: 用途に応じた包丁の使用を考慮。 イ: 食中毒の原因は、炊事用具だけではない。ここでは、器具だけでなく手の消毒や調理用の使い捨て手袋の使用にも触れるとよい。