

## 美濃市古城山環境保全モデル林で 「森の恵み(薪)de防災デイキャンプ」が開催されました

令和3年11月28日(日)に、美濃市吉川町にある古城山環境保全モデル林(ふれあいの森)で、古城山環境保全モデル林連絡協議会主催による「森の恵み(薪)de防災デイキャンプ」が開催され、9名(うち子供5名)が参加されました。

災害時は電気やガスが使えないなど、普段の生活より制約があります。この日は森の恵みである薪や枝葉で火を起こしたり、簡単な道具を使った食事を体験しました。

参加者は森から燃えやすそうな枯れた枝や葉などを集めてたき火を体験しました。うまく焚き木に火が付けた参加者もありましたが、なかなか火が付かず苦戦する方もいました。たき火で沸かしたお湯で美濃市が備蓄している防災食を調理しました。防災食は水でも調理でき、両方を食べ比べて味の違いを感じていました。



森から集めた枯れた枝や葉でたき火体験



マッチ3本でうまく火が付きました



たき火で沸かしたお湯で防災食を調理



お湯と水で調理した防災食を食べ比べ

続いて講師を招いての防災パンの作り方の紹介がありました。ビニール袋や紙コップなど簡単な道具でパン生地を作ります。一見難しそうなパン作りですが、フライパンで焼くことができ、おいしそうなパンを参加者が試食しました。



講師を招いて防災パンの作り方教室



フライパンでおいしそうにパンが焼けました



昼食はレストランのシェフが紹介するビニール袋ごはんです。ビニール袋にお米と水を入れ、袋ごとお湯の中で過熱します。もちろんお湯は薪の竈で沸かします。缶詰やフリーズドライのスープなどを入れたアレンジごはんも作り、おいしくいただきました。



ビニール袋ごはんは森の恵みの薪で調理



缶詰やスープなどを使ってごはんをアレンジ

「子供にたき火の体験をさせられてよかった。」、「防災パンはもちもちしておいしかった。」、「防災パンやビニール袋ごはんが簡単にできるとは思わなかった。家やキャンプで試してみたい。」等の感想をいただきました。