ポップコーン

場所	野外炊飯場
時間	1 時間
値段	料金表参照
季節	年間
人数	何人でも

プログラムの概要・ねらい

日常生活において「火」を扱う場面が少なくなっている今日において、野外活動で「火起こし」を体験することは大きな経験といえる。そうして得た「自分たちの火」を「起こして終わり」ではなく、有効活用するのが本プログラムのねらいである。自分たちで起こした火を使って、フライパン一枚でできるポップコーンづくりに挑戦する。

準備物

【利　用　者】別紙「野外炊飯（準備・片付け）」参照
救急用品

【自然の家】材料（1 セット：ポップコーン豆 1 袋（150ｇ程）、塩、油）、薪（別途料金）、野外炊飯用具セット

①準備

別紙「野外炊飯（準備・片付け）」を参照し、事前準備をする。
材料をサービスセンター受付で受け取る。※材料数、賞味期限を確認する。
野外炊飯場で道具を確認する。薪※を受け取る。　※実施途中で薪が足りなくなる場合は、スタッフへ連絡する。

②実施の流れ

【時間】

※簡単なプログラムなので、「火付け」や「火起こし（ファイアースターター）」実施後に行うことをお勧めする。（写真①）

0:00　プログラムシートで、作り方や留意事項の確認をする。

0:10　フライパンにポップコーン豆、油、塩適量（二つまみほど）を入れ、軽く混ぜる。（写真②）

0:15　フライパンにフタをして、火にかける。（写真③）

ポップコーンのはじける音が聞こえてきたら、フライパンをゆすり、中の豆が均一に火にあたるようにする。

はじける音がなくなったら、フライパンを火から下ろす。

ポップコーン全体にお好みで塩をふりかけ完成。（写真④）

0:30　片付け

1:00　終了

①

②

③

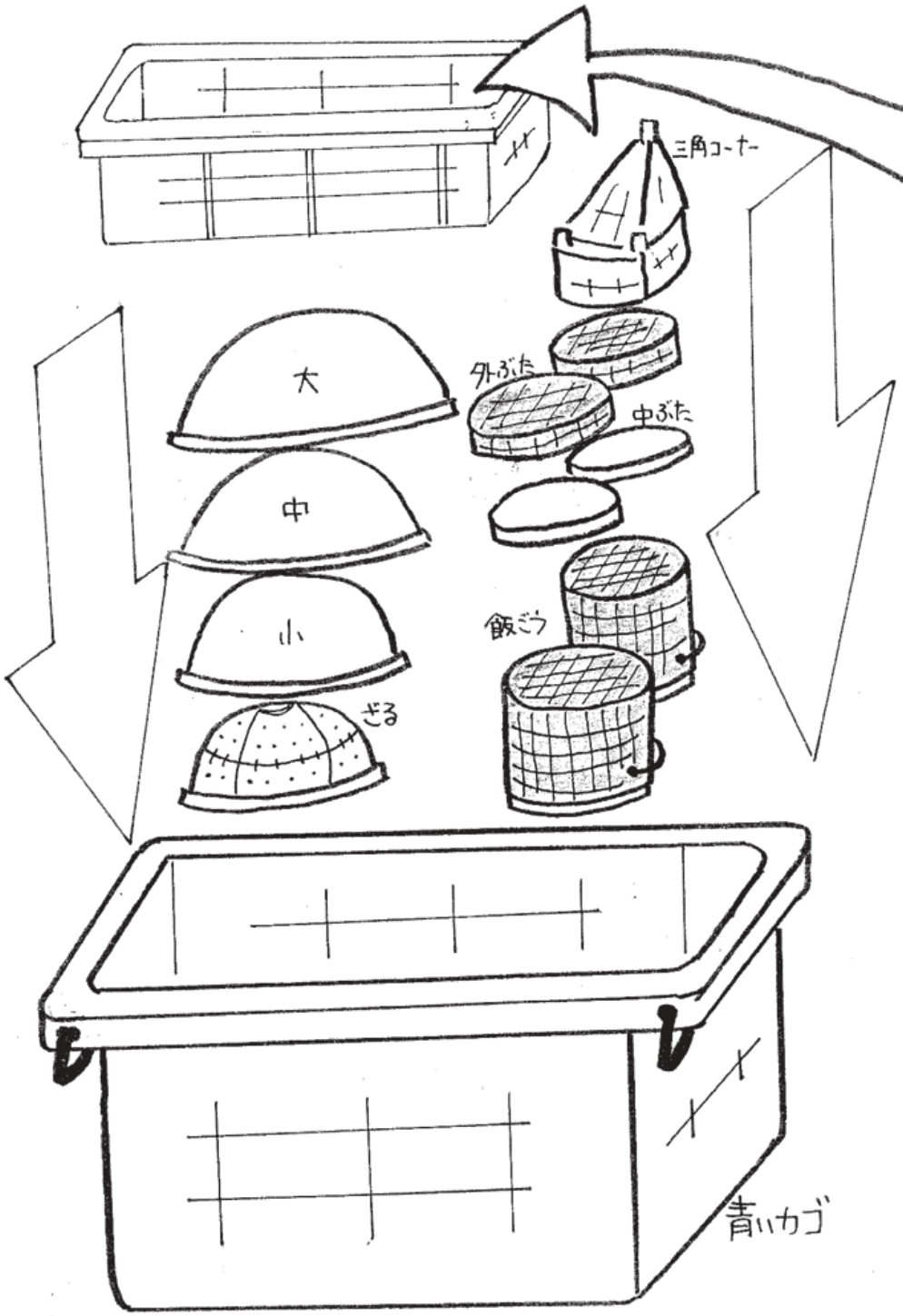
④

※自然の家では、食品教材のアレルギー表を用意していますので、
アレルギー体質の方がいる場合は、事前に確認してください。
また、アレルギー表では不明な方、不安な方がいましたら、事前に相談してください。

③後片付け

別紙「野外炊飯（準備・片付け）」を参照し、後片付けをしてスタッフの確認を受ける。薪の束数を申告する。
材料用のかごをサービスセンター受付へ返却する。
★かまどに水を掛けて掃除するとレンガが割れてしまうので、絶対に行わない。

2025/03/01 改訂



千葉市少年自然の家　野外炊飯用具セット

おたま	2
さいばし	2
皮むき器	2
トング	2
フライ返し	2
しゃもじ	2

調理器具はプラスチックのかごの中に入れてください。

ボール大	1	三角コーナー	1
ボール中	1		
ボール小	1	丸型4合 飯ごう	2
ざる小	1		

ボールは水が切れるように下向きに入れてください。

飯ごうはふたは外して、水が切れるように下向きに入れてください。

次の人が気持ちよく使えるように、きれいに洗ってください。

2025/03/01 改訂