

# かずさ

日本ボーイスカウト  
上総地区

# 34号

発行日  
2017. 11. 1

発行：関口 陽市（地区委員長） 編集：スカウト拡充委員会（委員長 山本 勲）

## 特集：パワーの源、野外活動場所と自慢の料理

### 市原第1団

### 大多喜町 風の村キャンプ場

今回は市原第1団ボーイ隊がよく利用させてもらう、大多喜町の「風の村キャンプ場」を紹介します。

ここは、大多喜町のいすみ鉄道大多喜駅より徒歩90分ほどの山の中にあるキャンプ場です。駅から交通手段は徒歩以外は車を利用するしかないのが不便ではありますが、そこはボーイスカウト。歩くことは平気なはずです。

利用客もまだ少なく、場合によっては貸し切りのように利用することができます。バンガローも大小5棟ほどあり、カブ隊のキャンプも可能だと思います。センターに大屋根のかまど場と炊事場があり、温水シャワーと広い水洗トイレがあります。きれいな水洗トイレがあるのは女子スカウト、女性リーダーには好評です。以前、ここで「上総地区キャンポリー」が開催されました。懐かしい思い出です。また、第20回記念千葉県キャンポリーに向けた上総第1隊の最初の訓練キャンプもここを利用させていただきました。



当時は完成していませんでしたが、見晴らし棟もキャンプ場の小高い山の上にできています。上るのに少し勇気がいりますが、よい眺めです。

この施設はボランティアの方々少しずつ整備しシャワールーム、水洗トイレなどを作られていったとのこと



です。だから朝の清掃奉仕は当然のこととしてプログラムに組み込まなくてはなりません。ボーイスカウトらしいですね。自然がたっぷりの環境です。ハイキングもよし、広い敷地を利用したクラフティングもよし、アイデア次第でボーイスカウトらしいプログラムが立てられると思います。

団ボリーの企画など如何ですか。

### 「ダッジオープンパエリア」

《材料》4～6人前

冷凍海老（頭付き）5～10、冷凍アサリ 適量、冷凍シーフードミックス一袋、米3合、水2カップ、ワインビネガー 1/2カップ、トマト缶（カットトマト）1缶、サフラン 適量、パプリカ赤・黄（細切り）各1個、玉ねぎ（みじん切り）1個、にんにく（チューブ）適量

《作り方》

- ① 小ボールに水とワインビネガー、サフランを混ぜて用意しておきます。
- ② タマネギはみじん切り、パプリカは細切りにしておきます。
- ③ にんにくと玉ねぎをオリーブオイルでタマネギが少し透明になるまで炒めます。
- ④ 次にコメを透明になるまで炒めます。
- ⑤ ①で用意したスープとトマト缶を入れます。
- ⑥ 少しかき混ぜて、シーフードミックス、パプリカ、アサリを乗せます。えびは頭ごと入れます。良い出汁が出て良いです。その後塩、コショウを少し全体にかけます。
- ⑦ 蓋をして最初は強火で、白い湯気が出てきたら中火にし、米が炊けるまで待ちます（大体20分くらい）
- ⑧ 米が炊け、貝が全て開いたら完成

ダッジオープンで初めての挑戦でした。できれば少し水の量が多かったようで、少しリゾット風になってしまいました。でも、味は最高。とてもおいしかったです。お焦げができれば最高だったと思います。もう一度挑戦したいと思います。



市原第3団

市原第3団の野営場を紹介します



市原第3団の野外活動拠点である野営場は、市原市能満の山林内にあります。2001年に地元の地主さんのご厚意により山林を開いて野営場を開設し、その後2010年には別の地主さんのご了承を得て隣接の土地に広げました。

敷地内にある施設は、プレハブのスカウトハウスと常設の囲炉裏裏テント、薪小屋を含む4つの倉庫があります。水道は引かれていないので近くの工務店の水道をお借りしており、

電気もないけれど、木々に囲まれた自然豊かで良い雰囲気の野営場です。開設した時に記念植樹した腰丈ほどのソメイヨシノが大きくなって、隣の国旗ポールよりはるかに高くなりました。

当団ではボーイスカウト創始者のベーデンパウエルの誕生祭や上進式、各隊のキャンプや野外集会などに使用しています。

当団は残念ながら人数が減り、野営場の使用頻度も減っていますので、



どこか近場にいいキャンプ場がないかなと考えている皆様、ボーイスカウトに限らず、是非ご利用なさってください。車も10台ほどなら置けますし、車の隣でのオートキャンプも可能です。荒天の時はスカウトハウスに逃げ込めるし、常設の囲炉裏裏でのバーベキュー等もできます。白杵と釜戸もありますので、餅つきもOKです。

目印はきちんと



危険な場所はすぐわかるようにしよう。

ヒロキ (ローバースカウト 山本開生)

「先輩から引き継がれた伝統のキムチ鍋」

市原第3団ボーイ隊

僕たちの自慢の料理は「伝統のキムチ鍋」です。作り方はとても簡単です。味付けはキムチ鍋の素を使っているからです。

これだけならつまらない料理と思うでしょう。しかし、伝統となった事がポイントです。

私たちは年末に山中湖にキャンプをしに行きます。そこは、1日中氷点下の世界で、野菜炒めや焼肉もすぐに冷たく硬くなってしまい食べられたものではありません。そんな経験からキムチ鍋がキャンプで美味しく、身を守る料理として伝統となりました。



《材料》白菜(丸々半分以上)、人参(適当に)、豚肉(予算の許す範囲で)  
《作り方》材料を鍋で煮込んで、キムチ鍋の素(おいしいのを選んでネ)を入れるだけで、とっても簡単で冬も夏もおいしくできあがります。

市原第5団

市原5団の教場 “三嶋の森”



て、班員を動かす難しさを感じた経験もその他多くの数えきれない思い出があります。ベンチャー以降でもこの場所を使いますが、そのたびに、「あの頃はこんなことがあった」とかボーイ当時は苦労した思い出・失敗談も、ベンチャー・ローバーになって当時を振り返ると、それも笑い話になっています。最後に、上総地区で活動しているボーイスカウトの皆さんへ、野営場では失敗を恐れずいろいろ経験してください。いい思い出だけでは無いですが、なにかしら得られることもあると思います。そしてベンチャー以上のスカウトの皆さん、昔のことを思い出して、仲間同士で思い出話などしてみてもどうですか？きっと盛り上がると思います。(ローバースカウト 膳棚 和也)

市原第5団ローバースカウトが紹介する思い出に残る野営場は、南総公民館前にある三嶋神社の敷地です(通称三嶋の森)。

公民館が隣にあり、人通りもありますが、1歩敷地内に踏み込むと、雰囲気がガラッと変わり、野営場としての顔が見られます。地元牛久地区の氏子さんたちで管理しており、スカウトはのびのびと活動しております。

この三嶋神社は市原第5団のボーイスカウトが初めてのキャンプを経験する場所です。

この場所で、スカウト技能やチームワークの大切さを身につけていき、活動していく上での、楽しかった思い出やつらかった思い出、成功や失敗など多くの事を経験させてくれる、いわば市原第5団の「教場」です。

かく言う自分も、この三嶋神社でボーイスカウト時代には数えきれないほどの思い出・経験をしました。初めてのキャンプも三嶋神社でした。初めてテントを立てたのも、初めて斧で薪を割ったことも、初めて20リットルのポリタンクで何度も水くみにいって大変だったこと、飯盒で炊飯を失敗して芯のあるごはんになってしまったことも、成功して炊飯器で炊いたご飯に引けを取らないごはんが炊けた経験も、班長になっ

「何でも入り焼きそば！」

ボーイ隊ウルフ班 大沢 彩夏

キャンプの最終日昼食は、それまでの余った食材を入れて作った焼きそばです。



《材料》キャンプ中の残り食材何でも

にんじんやキャベツなどの他に納豆やアイス、コーンスープの素、梅干しも入っていた事があります。話を聞くと、おいしくないように思えますが、皆焼きそばを食べても納豆などに気付かずに、とてもおいしく毎回食べています。

いつも撤収作業の時に作る焼きそばは、何が入っているのか毎回ドキドキですが、とても楽しくおいしいですよ！

市原第6団

～野営場とタイムカプセルが繋ぐ絆～



ます。  
平成13年にカブ隊を中心に将来の夢を書いて10年後に開封する約束で野営場にタイムカプセルを埋めたものです。平成23年8月28日に「タイムカプセルを開けよう！そして10年後の自分にメッセージ



時の夢を披露しました。6団の絆を実感させる笑顔あふれる団集会となりました。

次回の10年後、平成33年8月の開封が楽しみです……。今後も継続していきたいと思います。

< 野営場概要 >

野営場所在地：市原市大厩 1,018 (延命寺の隣)

敷地面積：約 6,200㎡ (約 1,900坪)

設備：倉庫3棟 (大、中、小)、トイレ

開場年月：平成元年4月

上記の野営場が、6団のパワースポットです。

29年間野外活動場所の中心としてスカウトのキャンプ、デイキャンプ、隊集会会場、団ボリー等開場以来延べ2,198人(年間活動人数で29年間合計)のスカウトが活動し成長を育んでくれた場所です。

この土地は、延命寺の所有で住職不在のお寺のためその檀家総代が管理しております。

昭和63年当時団委員の朝倉正巳氏と総代の小出様のご尽力で11,000㎡の山林を無償でお借りすることができました。

大型重機を使った整地等団挙げての野営場造りを経て平成元年4月に開場することができました。その後お墓増設に伴い5,000㎡返納し現在に至っております。

この野営場の魅力は、①住宅街が隣接しているにも関わらず野営場からは住宅は見えず閑静であること。

②スカウトが自転車で行ける近距離にあることです。

こんなに恵まれた環境に、感謝！感謝です。

6団の絆を育む“タイムカプセル”のエピソードを紹介させていただきます

を！」の団集会を開催しました。退団したスカウトも集まってもらい当

「鮭のホイル焼き」

市原第6団ボーイ隊

《材料》

鮭、玉ねぎ、ピーマン、しめじ、バター、塩、コショウ、アルミホイル



《作り方》

- ① 玉ねぎ、ピーマン、しめじを切る。  
・玉ねぎ・・・食べやすい大きさに。  
・ピーマン・・・千切りにする。  
・しめじ・・・根元をとってくずす。
- ② アルミホイルを広げ、その上に①の食材をのせる。
- ③ ②の上に、鮭とバターをのせ、アルミホイルを包むように閉じる。※必要に応じ、塩、コショウを少々
- ④ フライパンで加熱する。
- ⑤ 10分～15分位加熱し、バターが溶けていい感じになったら・・・
- ⑥ 完成！



市原第7団

新しい団野営場の開拓

昨年春、今迄お借りしてきた団野営場の駐車場区域が大きな物流倉庫地に変わる計画のため、新たな場所への移転の提案をいただきました。しかし、そこは、先が見通せず、足を踏み入れられないほどの竹藪のジャングルでした。

その日から1年3か月、広範な竹林の竹切り、切り倒した竹のチップ化粉碎作業など、指導者・スカウト・保護者・ガールスカウトそして地元有志にもご協力いただき、一致団結して、新野営場の開拓に取り組みました。



スカウト広場

芝生のスカウト広場、木漏れ日のビバー・カブ広場、林の中の独立した4つの班野営サイト、キャンプファイアエリアを整備しつつあります。駐車場、水道設備、コンテナ倉庫も隣接した新野営場が間もなく完



サイト連絡路

成します。今年4月から新野営場での隊活動も徐々に始まり、今後の飛躍が楽しみです。

姉崎の青葉台「帝京大学病院」の裏手の高台にあります。どうぞ遊びに来てください



開拓前



竹のチップ化



コンテナ



駐車場全景

「肉と夏野菜の炒め物」

ボーイ隊ハヤブサ班長 中谷 蒼太  
夏野菜たっぷりでおいしく、調理が簡単で時間がかからない、ハヤブサ班自慢のキャンプ料理です。

《材料》

豚バラ肉、ナス、ニンジン、ピーマン、しょうゆ

《作り方》

- ① 豚バラ肉を炒める。
- ② 肉に火がとおってきたら、小さめに切った野菜をすべて加えて炒める。
- ③ 食材に火がとおったらしょうゆを加え混ぜて完成。

《感想》

作り方は簡単で短時間でできて失敗なし。シンプルな料理だからこそ、しっかりと素材の味が出て、とても美味しいです。



「キーマカレー」

バッファロー班長 岩木 吾磨  
バッファロー班の自慢料理キーマカレーを紹介します。

《材料》

ひき肉、玉ネギ、ニンニク、ジャガイモ、コンソメ、カレールー

《作り方》

- ① 鍋にサラダ油を入れ、みじん切りにしたニンニク、玉ネギ、ジャガイモを炒める。
- ② ひき肉を加えて一緒に炒めたら、水を入れふたをして数分間煮る。
- ③ 沸騰したらアクをとり、数分間煮る。カレールーとコンソメを加え少し煮込んで完成。

《感想》

おいしくてご飯がすすみます。

茂原第2団

パワースポット「風の村」



茂原第2団からは、中国赴任中のベンチャー隊長が、夷隅郡大多喜町「風の村」の様子を、昨年のベンチャー隊のキャンプの様子を含めて、レポートをお届けします。「風の村」は平成24年夏に第2回上総地区キャンポリー会場でしたので、ご存知の方も多いと思います。

平成28年8月22日からベンチャー隊隊キャンプを予定しましたが、あいにく台風9号の千葉県襲来により、一日延期して実施されました。急な日程変更でスカウト2人が参加できず、男子2人、女子1人+指導者のべ3人で、実施されました。茂原駅



から路線バスで大多喜町市街地まで行き、その後は徒歩で移動しました。台風の余波で突然のスコールに繰り返し見舞われましたが、大型テントを3人で立てられるようになり、得意のダッチオープン料理のレポーターを増やすことができました。野

営工作物もしっかり作りました。

広い「風の村」をたった6人で占有することができ、とても快適でした。山頂の展望台（鉄塔？やぐら？）からは、遠く太平洋まで望むことができ、とても素晴らしい自然を肌で感じることができました。

「風の村」は社会福祉法人「うぐいす会」によって運営されており、経営者はボーイスカウト関係者で、費用もとてもリーズナブルですので、ここに紹介します。



「ヘルシー大学芋」

ボーイ隊タイガー班

《材料》

サツマイモ、蜂蜜、黒ゴマ、サラダ油、醤油（※すべて適量です！）

《作り方》

- ① さつまいもを切り1cmのスティック状にする
- ② フライパンにサラダ油をひきさつまいもを並べどどん焼いていく
- ③ 竹串をさしてすっと通るようになったら蜂蜜と醤油を加え全体にからめるようにまぜる
- ④ 最後に黒ゴマをまぶせば完成



《感想》

地元の農家の方からサツマイモをいただいたのでおいしく食べられるようなスイーツを考えました。なぜ大学芋を揚げずに焼いて作るのかと言うと油の量が少なくすむのでヘルシーに出来上がり、そして何より後始末が楽になるからです。発団記念日に作ってみんなに食べてもらいました。ピーバーやカブスカウトからもおいしい！と言ってもらえてとてもうれしかったです。

**東金第1団**

**御成街道・家康が作ったパワースポット**

千葉市若葉区から東金市にかけて、「御成（おなり）街道」があります。1614年と1615年の2回、徳川家康が東金に鷹狩りに来た際に通った道です。

鷹狩りの際に滞在した御殿が、東金市八鶴湖付近（現在の東金高校あたり）にありました。付近には、当時の様子を思い浮かばせる歴史的建築物が、多数残っています。

♪♪散歩気分で紹介します。

御成街道脇にある日吉神社からスタートです。鳥居の前には石灯籠が立ち、一对のサル彫刻が彫られています。サルが手に持っているのは「長寿の果物・もも」です。言い伝えでは、身体の悪い部分をこのサルにこすると、良くなるとのこと。



鳥居をくぐり、すり減った石階段を登ると、樹齢約400年の杉の木が参道両脇に並んでいます。ここから、空気が一気に変わり、神聖な場所であることが、肌身をもって感じます。当然のことながら、この杉並木は天然記念物に指定されています。



本殿では、週末には御宮参り、秋には七五三など、ご祈願が厳かに執り行われています。

サル石灯籠まで戻り、今度は八鶴湖へ向かいます。日吉神社から八鶴湖までの間（この間も参道）には、山を削って作った「切り通し」というポイントがあります。日吉神社は高台にあるため、山を削り、参拝するためのルートを作る必要がありました。それが「切り通し」です。

日吉神社から八鶴湖方面へ進むと、



すぐに薄暗い林に入ります。しばらく下って行くと、道の両脇が大きく削られ、地層がむき出しになった下り坂が現れます。大きなS字を描いたこの道が「切り通し」です。地層からは湧水が流れ、苔が生え、水が流れ落ちる音が周囲に反響し、神秘的な雰囲気を感じます。湧水と木陰のおかげで、真夏の暑さも、この場所では爽快な気分へと変えてくれます。マイナスイオンを体中で補給し、このままゴールの八鶴湖を目指します。

約30分の行程ですが、東金第1団

カブスカウト隊では、春と秋にハイキングを行い、家康が作ってくれたこのパワースポットで、エネルギーチャージしています。（カブ隊長 小高 功晴）



**家康鷹狩鍋**↑は後でつけられた名前で、もともとは東金黒豆みそ鍋が正解です。黒豆で作ったみそを使ったみそ味の鍋です。具材は特に指定はありませんので、豚肉、鶏肉なんでもOK。黒豆みそは、東金市道の駅（みのりの里）で売ってます。お試しあれ！（ベンチャー隊長 稲垣 恭彦）

**「ししゃものホイル焼き」**

ボーイ隊ホワイトベア班 宮本 晶

定番の食材を一工夫してシシャモを選んでみました。ホイル焼きは包んで焼くだけで簡単なこと。そして、定番なタラや鮭だと人数が変わったときに対応が難しくなるためシシャモだと対応可能。ししゃもをまるごと食べられてチーズも入りカルシウムがたっぷり取れます。意外とおいしかったので紹介しました。



《材料》

ししゃも、玉ねぎ（スライス）、しめじ（小房に分ける）、しいたけ（スライス）、ニンジン（薄く、いちょう切り）、さつまいも（薄く、いちょう切り）、マヨネーズ、チーズ、ホイル

《作り方》

- ① ホイルに玉ねぎをひいて、その上にししゃもを載せ他の野菜も載せる。
- ② その上にチーズを載せ、マヨネーズを少し多めに載せる。
- ③ その上にホイルを被せ包む。
- ④ フライパンに水を入れ蒸し焼きにする。
- ⑤ ホイルが膨らんで良い匂いがしてきたら出来上がり。

**大網白里第1団**

**清和県民の森キャンプ場とロッジ村**

古い話ですが、平成10年代のボーイスカウトに、どこにキャンプに行きたいですか?と聞きました。「どこだかわからないけど、山の中をハイキングして、滝で遊んだところがあった、そこにもう一度行ってみたいな。」そんな声がありました。そこで、平成20年8月に久しぶりに君津市の清和県民の森に行きました。カブ隊は、ロッジ村のキノコ型バンガロー、ボーイ・ベンチャーはテントサイトでした。山間の尾根、沢で川沿いにとアップダウンしながら歩くこと約4km目的の滝がありました。滝滑りや滝つぼでの遊泳と楽しく過ごしました。



ちなみに、仕事を終えてキャンプに合流のため、夜間車で走行していたところ「鹿」に出会ったほどの所です。

今回ローバースカウトに聞きました。記憶に残っているキャンプはどこですか?

「あきる野=キャンプ場ではなく山間の河川敷で水道もトイレもない自然のままのところ」と「リーダーがキャンプ最終日の夕食を、バイキングでスカウト全員を招待してくれたキャンプ場で、滝で遊んだところ」との答えがありました。あきる野は、4年前の大雨で進入路がふさがれ、河原がなくなりキャンプ不能になっ

ていますが、滝で遊んだ「清和県民の森キャンプ場」は、いろいろなプログラムができる近くで遠いキャンプ場です。

ちなみに、滝の名前は「豊英(とよふさ)の大滝」だそうで、現在はインターネットで子どもが喜ぶ関東の川遊びの場所となり、かなり拓けてしまったようです。



**「焼きそば」**

大網白里第1団ボーイ隊

私たちのキャンプのご飯の王道は「焼きそば」です。

焼きそばは手軽で簡単にでき、初日に登場することが多いメニューです。なぜ初日に多いかというと、ボーイ隊になってからはテントをたてたり、たちかまどを作るためにどうしても一日目が忙しいので、野菜も切って焼くだけで簡単で時間がかからなくてもできる焼きそばにすることが多いです。

《材料》5人分

人参1本、玉ねぎ1個、ピーマン3個、キャベツ1/4個、豚肉200g  
焼きそば麺(3人前)2袋、水少々

《作り方》

野菜はざく切りにして人参・玉ねぎ・ピーマン・肉の順で炒めてから麺を入れて最後にキャベツと少しの水を入れて蒸してからソースを絡めます。麺は袋から出す前に少し袋ごと揉むとほぐれて炒めやすくなります。

キャンプのメニューには男子は焼きそばだけだと足りないので、ご飯を炊いたりおかずを作ったりしますが、時間がない時は、焼きそばと卵と中華スープの素で作るかきたまごスープの簡単メニューになってしまいます。どうしても設営に時間がかかってしまうので、一つの鍋で完結する焼きそばは本当に便利なメニューです。

私たちは普段家で食べる焼きそばよりも外で仲間と食べる焼きそばのほうがなんだか美味しく感じます。仲間と食べる大切さや、コミュニケーションなどをボーイスカウトで学んだと思いました。

そんなボーイスカウトと設営の苦労した後に味わう焼きそばが大好きです。



日本ボーイスカウト  
千葉県連盟上総地区

団名	活動地域	入団等問合せ先	電話番号
市原第1団	市原市八幡宿、五井周辺	田中 秀近	0436-21-3840
市原第3団	市原市国分寺台周辺	牛田 智子	0436-36-7747
市原第5団	市原市牛久周辺	山内 憲章	0436-92-0105
市原第6団	市原市辰巳台 ちはら台周辺	齋藤 敏子	0436-75-0392
市原第7団	市原市姉崎周辺	菊池 由紀	0436-62-4004
茂原第2団	茂原市、長生郡周辺	青木 勇	0475-23-9239
東金第1団	東金市、山武市、山武郡周辺	山下 すみ江	0479-80-8551
大網白里第1団	大網白里市周辺	奥貫 誠	0475-72-7988