
	<p>①富士章取得 ②各団の活動報告 ③図画コンテスト入選作品 ④岩倉第1団</p>		<p>第10号 平成28年3月6日発行 日本ボーイスカウト愛知連盟 尾張東地区 組織拡充委員会 広報部会 編集・発行 編集責任者 野村 典孝</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

◇ 「おめでとう 富士章取得」

北名古屋第2団  
団委員長 植手 厚

尾張東地区のスカウトの皆さんも知っている方が多いと思いますが、本団ベンチャー  
スカウト隊の玉井鈴野さんが富士章を取得  
しました。玉井さんの富士章受章は、市川隊長  
の指導の下、一つ一つの課題に真摯に取り組み、  
克服を積み重ねた結果で、取得に至る過程では  
地区、県連の多くの皆様の声援を受けました。  
彼女は、23WSJでは、得意な英語を活かし、  
国際宇宙ステーション(ISS)と交信、世界に  
メッセージを発信しました。また、そんな檜舞  
舞台にかぎらず、市のゴミゼロ奉仕では、  
スカウトとして一人だけ参加したこともあり、  
富士章受章は心身ともに有意な青年に成長した  
証でもあります。富士章を目指すスカウトの  
皆さん、富士章取得に傾向と対策はありません。  
毎日のスカウティングの積み重ねです。あると  
すれば、短い期限内の挑戦となりますので、  
現隊の隊長とよく計画を練ることだと思います。  
玉井さんの後に続くスカウトの皆さん、ぜひ  
富士章の登竜門にチャレンジしてください。



◇ 「大根でっぼう」

江南第3団 カブ隊  
日比野 哉士

たいしゅうかいで大根でっぼうを作りました。  
ボランティアでおしえにきてくれたのは、  
ぼくのおじいちゃんでした。竹をのこぎりで  
切ったり、キリであなをあけたりしました。  
ぼくは、はじめてキリをつかいました。

キリであなをあけるのは、むずかしくてな  
かなかあきませんでした。さいごはおじい  
ちゃんにでんどうドリルであなを大きくして  
もらいました。ぼくは大根でっぼうをつくるの  
は2回目でした。1回目のときは家でほとん  
どおじいちゃんが作ってくれました。今回は、  
ほとんどじぶんで作れてうれしかったです。

できあがった大根でっぼうをつかってまと  
めてをしました。みんなでとぼしたのは一人  
よりとても楽しかったです。



◇ 「社会見学で陶磁器美術館へいきました」

春日井第8団  
うさぎ 黒木 乃絵

私は2月14日に愛知県陶磁器美術館へ  
行きました。初めに係りの人から粘土が器や  
置物になっていく説明と作り方を聞きました。  
見ているととても簡単そうにお茶わんや置物  
を作っていたので、このくらいならできるか

なと思ってお茶わんと湯のみを作る体験をしましたが、とっても難しかったです。はじめは思ったような形になかなかありませんでした。結局湯のみはマグカップに変更しました。お茶わんは、月という千枚通しを小さくした様な道具を使って、お花の形にしました。そして、イニシャルのNをお茶わんに付けました。今回は、二つとも上手にできたと思います。一か月後の出来上がりが楽しみです。粘土が私だけのお茶わんとマグカップに変わると言うとてもうれしくなりました。



#### ◇「大筆で習字にチャレンジ」

春日井第8団  
くま 齋藤 柚季  
私は、初めて大筆で習字をしました。私は習字を習っていないので、筆で字を書くことが少ないので、うまく書けるか不安でした。私は、努力の「努」の字を書きました。思った以上に上手に書けました。なぜ、「努」にしたかということ、今年一年たくさん努力して、いろいろな事をやり遂げたいからです。私は、いろいろやりとげることができるかのように、大きな字を書くことができました。とっても良かったです。大筆は、墨をつけていないときは、軽かったけど、墨を付けた大筆はずごく重かったです。学校での習字と違って、重たくて、なかなか思ったように書くことはできませんでしたが、めったにできない、とてもいい体験ができました。これからも、いろいろな事にちょうせんして、いっぱい体験をしていきたいと思っています。



#### ◇「スキー訓練を振り返って」

犬山第5団  
カブ隊副長 加藤 大輝

私たちの団では1月に毎年恒例の2泊3日のスキー訓練があります。毎年行くスキー場は例年なら何不自由なくどのコースも滑れるほど雪が積もっているはずなのですが、今年はまったくと言っていいほど雪が積もっておらず、別のスキー場へ足を運ぶことになりました。私は今回初めてスキー訓練の幹事を務めました。その初回がまさかこのような異常事態とは…。先が思いやられました。

1日目、2日目は別のスキー場でスキーをすることができましたが、3日目にどのような活動をするかが悩みのタネでした。例年なら3日間とも滑ることができますが、今年は移動時間の都合もあり、最後の3日目はスキーができず何か他の活動を考えなければなりません。そこでアイデアの1つとして、『ポールトレッキング』が挙がりました。ちょうど講師の先生がこのスキー訓練と一緒に参加されていたこともあり、3日目はポールトレッキングをすることに決まりました。結果的にポールトレッキングは成功。いつもはやらないことだったのか、スカウトも結構楽しくやっていたような印象を受けました。その後ほどなくして帰路につき、大したケガや病気もなく無事にスキー訓練を終えました。今年は例年とは異なり当初の計画通りには進まなかったものの、雪がない状況でも十分に活動が

できるということがわかりました。このような異常事態でも臨機応変に対応し、実りあるスカウト活動をする。今回の経験を今後リーダーとして活動していく上で活かしていきたいと思いました。



図画写真コンテスト優秀作品

◇「大空へ」



◇「ペタン こいのぼり」



◇「B-P祭」

江南第3団

副団委員長 椎葉 浩志

「イギリスのパウエル村長から招待されたスカウト達、パウエル村長に会う為に過去の世界ジャンボリー開催国に立ち寄ったのちイギリスへ旅立ちます。」という想定で江南第3団のB-P祭が盛大に開催されました。晴天に恵まれ多くの見学者にも来ていただきました。今回は国際交流協会と中国の方に来ていただき中国についてのお話を聞き一緒に水餃子を作り楽しく遊びました。ボーイ隊が作ったモンキーブリッジは非常に高く子供たちは怖かったようです。



◇「岩倉ボーイスカウト」

ボーイスカウト岩倉第1団

大島 佑哉

この度、岩倉第1団は平成28年度の登録をしないことになりました。ビーバースカウトになってから22年という時間をこの団で過ごしてきました。ここは自分の居場所、自分の生きがいの場所でした。この間富士山登山にも挑戦しました。ボーイスカウトだからこそ、いろいろな経験や体験ができました。

これからは、別の団で活動を続けていきます。22年間岩倉第1団でスカウトとして、指導者として参加してきた県大会、日本ジャンボリー、世界ジャンボリーなどの大きな大会での経験やその他の活動での経験を活かし、より多くのスカウトと関わり、指導・支援をしていこうと思います。

今後の僕の使命は、岩倉のボーイスカウトを復活させることと思いつつ、ボーイスカウトにかかわっていかうと思つています。私は多くの人に支えられ自分の花を咲かせることができました。今度は、私が種をまいて、水を撒いて、再度岩倉の地にボーイスカウトの花を咲かせていくことが私の役割だと思つています。

いつの日か岩倉にボーイスカウトが復活する日まで、これからも日々精進していき、岩倉のボーイスカウト少年少女たちと一緒に日本ジャンボリーや世界ジャンボリーに行きたいと思つています。

これからも大島佑哉をよろしくお願ひいたします。



#### お知らせ

4月17日 尾張東地区総会 (尾張旭市渋川)

8月4日～10日 第2回東海キャンポリー(2TC)  
(長野県日和田高原)

#### 隊長のおすすめ料理

名称	パエリア
推薦者	日進第1団 BS 隊長 石川 博幸
コメント	米を洗わず研ぎもしないので水を無駄にしない。フライパンひとつで1食分ができてしまう。 注意するのは火加減。弱火や中火になるように火とフライパンの距離を調節すること、焦げないように音と臭いに注意を払うこと。 ローズマリーやベイリーフ(トマトと一緒に投入)、生のバジルやピザ用チーズ(最後に添える)などがあるということないがなくてもいける。 自隊で材料を考えてコンテストなどをして楽しそう。
材料(4人分)	米2合、肉・魚介類適量(鶏肉、ベーコン、シーフードミックスなど)、タマネギ1個、その他の野菜適量(ピーマン、アスパラガスなど)、ニンニク1~2片、オリーブオイル大さじ2、カットトマト缶詰1(トマトジュースでもよいし、ホールトマトを刻んでもOK)、コンソメ小さじ1~2、塩、胡椒(黒胡椒がよい)
作り方	ニンニク(あればタマネギも)をみじん切りにする。 他の野菜や肉・魚介類は好きな大きさに切っておく。 フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ、焦がさないように弱火で炒める。香りがたってきたらタマネギと肉・魚介類を入れて火が通るまで炒める。このときは中火くらい。 米を洗わずそのまま入れて透明になるまで炒める。 水2カップとコンソメを入れて混ぜながら煮詰める。好みで塩や胡椒を足す。 カットトマトを入れ蓋をして弱火あるいは遠火で20分くらい煮る。 蓋を外して中火で残った水分を飛ばす。底に軽く焦げができるくらいがよい。