

# サバイバルキャンプ in いちかわ

～サバイバル教育による地域社会の自助力向上計画～

**西尾淳**

千葉商科大学サービス創造学部教授 / DINING SERVICE DESIGN LAB 代表 / 学長プロジェクト3サブリーダー



**つどう、つながる、つくりだす。**

The University DINING は、  
学生、教職員、地域住民、企業関係者が出会い、  
ワクワクする未来を創り出す場。

DINING SERVICE DESIGN LAB は、

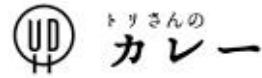
The University DINING を活用した新たなサービス創造をテーマに、  
教育・研究・実践・情報発信する組織。



# The University DINING × SDGs

- ◆ フェアトレードコーヒーの導入
- ◆ オーガニックティーなどの物販開始
- ◆ プラスチックごみの削減 …… カップ・フタ・ストロー
- ◆ マイボトルの推進 …… ポイントカードでキャンペーン
- ◆ 生ごみ処理機の導入 …… 肥料として再利用
- ◆ SDGs をテーマにしたセミナーやイベントも企画予定
- ◆ 学生・教職員・地域住民が SDGs を自分ゴト化する場

# フードロスを減らし防災食にもなる「トリさんのカレー」



賞味期限  
2020.9.30

## THE UD PROJECT 2019

私からUDプロジェクトは千葉商科大学の学生で組んでいる団体です。  
SDGs(2030年に向けて持続可能な開発目標)への取り組みとして  
千葉の魅力や魅力を詰めたカレープロジェクトを始めました。  
何度も試作を繰り返し、僕たちの理想のトリさんのカレーが完成しました!  
「トリさんと食べてみて?」



栄養成分表示(1人分(100g) 推定値)

エネルギー 172kcal / たんぱく質 9.9g / 脂肪 10.4g  
炭水化物 5.9g / 食塩相当量 1.3g

食物アレルギー特定原材料等27品目  
小麦 大豆 卵 鶏肉

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

2030年に向けて世界が合意した「持続可能な開発目標」です

CUC 千葉商科大学  
Chiba University of Commerce

THE UNIVERSITY DINING カレー

## THE UNIVERSITY DINING

トリさんのカレー

千葉商科大学の学生がSDGsを想いの食材をぎゅっと詰め込んだらしいカレーを作りました。



レンジで温める場合  
お湯を注ぎ、レンジを加熱して温め、電子レンジ加熱後はよく混ぜてください。

お湯で温める場合  
お湯を注ぎ、レンジを加熱して温め、お湯を注ぎ、よく混ぜてください。

名称	トリさんのカレー	賞味期限	2020.9.30
原材料名	鶏肉(鶏もも肉)、野菜(キャベツ、人参、玉ねぎ)、調味料(ケチャップ、醤油、砂糖、塩、こしょう、カレー粉、植物油、香辛料)	製造者	千葉商科大学 THE UNIVERSITY DINING
製造方法	鶏肉を炒め、野菜を加えて炒め、調味料を加えて煮込み、カレー粉を加えて仕上げます。	販売者	千葉商科大学 THE UNIVERSITY DINING
製造者	千葉商科大学 THE UNIVERSITY DINING	販売者	千葉商科大学 THE UNIVERSITY DINING





# サバイバルキャンプ

in

# いちかわ

72時間サバイバル教育プログラムを大学に導入し、

有事の際のサバイバルスキルを大学生と教職員が身に付け、

その先に地域の子供たちを指導する体制を大学に作る「楽しい防災教育」の計画。

SDGs 目標11:「住み続けられるまちづくりを」達成への千葉商科大学としての取組。



# 楽しい防災教育「サバイバルキャンプ in いちかわ」ビジョン

① サバイバル教育プログラムを導入し大学生のスキルを高める

- ・72時間サバイバル教育協会の指導サポート
- ・大学教育でのカリキュラム化も視野に（徳の教育）

② 大学生・教職員からサバイバル教育の指導者人材を作る

- ・コーチ育成プログラムへの参加
- ・参加費のサポート ・資格取得者への報奨制度

③ 大学生・教職員・OB OG が中心となり地域の小学生を指導する

- ・定期開催の実現
- ・小学生をインフルエンサー役に情報拡散

④ 大学の指導体制が固まり活動が活発になる

- ・SDGs 目標11達成への取組としてニュース化
- ・全国へ共感の輪

⑤ 行政・産業界も加わり一気に市川市から全国に広がる



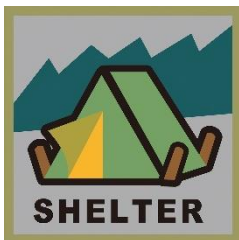
## 災害時に生き延びるために必要なスキルを学ぶための8プログラム



**① ファイヤー**  
寒さをしのぎ、調理にも使う「火」を、災害時にはどのようにして使用・管理するのか、その具体的な方法を学びます。



**② ウォーター**  
災害時に必ず必要になる「水」。どうやって水を確保し、安全に管理するか、その具体的な方法を学びます。



**④ シェルター**  
災害時に雨露・寒さ・暑さをしのぐために必要な「住」環境をどのようにして確保するか、具体的な方法を学びます。



**④ フード**  
限られた環境でどのようにして食事の確保を行うのか、ある物を工夫しておいしく食べるノウハウなどを学びます。



**⑤ SOS**  
災害時に救助隊にいち早く発見してもらうためにはどのようにすれば良いか、SOSの方法を学びます。



**⑤ ファーストエイド**  
ケガをした場合の止血、応急手当の方法をはじめ、熱中症、低体温症、感染などの二次災害を防止する方法を学びます。



**⑦ ナイフ**  
災害時に役立つ道具の「ナイフ」。安全に使いこなせるよう、体験を通じてさまざまな使用方法を学びます。



**⑧ チームビルド**  
災害を乗り越えるために必要な避難場所でのチームづくりと、そこで必要な役割や行動とは何かを学びます。



### ◆公認サバイバルマスター

災害時に自分を守り、他人を助ける知識と技術を学んだ証。災害時にはマスターに避難所や現場でスキルに合わせて活躍するミッションが与えられるという仕組みづくりをします。さらに自分自身のスキル向上に取り組み、自分の地域において子どもたちが継続して学習していくサポートをしていきます。





# サバイバルキャンプ in いちかわ (2020年11月)実施報告



1号館前の緑地で実施



小学生の時以来のマッチ体験



少量の新聞紙と木っ端から  
太い薪に火を起こす



実技を終わってから筆記試験。  
合格者にはワッペンを贈呈。



合格者に渡されるファイヤーワッペン



「思っていたよりずっと楽しかった」の声



# 第3回サバイバルキャンプinいちかわ（2020年11月28日）実施報告

## 【概要】

有事においては公助を期待できず、自助力で生き延びなければならない期間が訪れる可能性がある。「サバイバルキャンプinいちかわ」は、その際のサバイバルスキルを本学学生に身に付けさせることを第1目的とし、その先に彼らを中心とした地域児童への指導体制を学内に構築することを第2目的とする。そしてさらに長期的な目的として、児童とその関係者をインフルエンサーとしてこの活動を広めることにより、市川が自助力の高いエリアとなる事を目指すものである。

2020年度は2019年度に引き続き第1ステップとして、72時間サバイバル教育協会による8つのサバイバル教育プログラムを有志学生（10名程度想定）対象に実施する。その中から児童に対するサバイバル教育に意欲を持つ学生が生まれることを目指す。今回のイベントは今後の展開に向け、より多くの学生・教職員の参加をはかるためのステップとして位置づけ、サバイバル教育プログラムが大学生にどのように受け取られるか、大学キャンパスで実施する上での問題点は無いかなどを検証する場とし、「ファイヤープログラム」を実施した。

## 【開催日時・場所】

2020年11月28日（金）9:00～15:00 千葉商科大学1号館前緑地・The University DINING

## 【参加者】

受講者9名/フォトグラファー1名/運営メンバー3名

## 【所感及び今後の展望】

コロナ禍において、私たちは今までの生活スタイルを見直さざるを得ない状況となっている。最終的には自分の事は自分で出来ないとダメなのだ、政治も会社も当てに出来ないとダメなのだ、と言った思いを持つ人は多いだろう。キャンパスにおける各種イベントが中止される中、第3回サバイバルキャンプinいちかわを開催した理由には、有事を生き延びるスキルを身に付けることもさることながら、参加者一人一人が自然との共生をベースにした、これからの生き方を考える機会にして欲しいとの思いがあった。

マッチで火を起す経験は、ほとんどの学生にとっては小学生以来のことで、皆一様に苦戦していた。それでも火が燃える上での3要素を理解するにつれて、マッチから新聞紙へ、更に木端へ薪へと火を大きく育てることが出来るようになっていく。これが出来るようになるまでに、午前中の3時間を使った。私たちの年代からするといかにも簡単な行為と思えるが、これが大学生の現状である。最後まで苦戦する学生がいても、周りの参加者は助けたい思いをこらえて見守る。これが本当の有事だったらという思いを持ったのではないだろうか。教えない、自分で出来る方法を見つけるまで待つ。このスタンスは片山氏が貫いている教育方法である。自分で状況を判断し自分で行動することができる子供になって欲しいとの思いだ。誰も助けに来てくれない状況があり得ることを理解すること。現在当たり前に使っている様々な便利な道具が一切使えなくなる状況があり得ることを理解すること。有事とはそういうことなのだという理解をベースに、それを乗り越えられるためのスキルを楽しく身に付けられる場にしてゆきたい。



72時間サバイバル教育協会片山氏



小学生の時からマッチ体験



キャンパスのグリーンエリアで実施



1本のマッチから薪に火を起す



実技終了後には筆記試験も行う



「思っていたよりずっと楽しかった」の声

## 【ファイヤープログラム内容】

- ①担当教員より当プログラムの趣旨と意味を説明（UD）
- ②片山氏より72時間サバイバル教育協会と教育プログラムを説明（UD）
- ③片山氏より当日実施するファイヤープログラムについて説明（UD）
- ④参加者の自己紹介（UD）
- ⑤場所を1号館前緑地に移動し、ファイヤープログラム実施
- ⑥マッチの擦り方、火を長くもたせるマッチの持ち方、新聞紙から木端への火の付け方などを通して、火の持っている特徴を実体験させて覚えさせる。
- ⑦⑥を理解した上で、更に太い薪にまで火をつけられるかどうか実践。
- ⑧The University DINING にて昼食・休憩
- ⑨太い薪2本に安定した火を起すことが出来るかどうかで実技試験。誰からもアドバイスをしてはならない。今日覚えたことを活かせるかどうかを問う試験。
- ⑩試験終了後場所をUDに移し筆記試験。当日の内容を理解しているかどうかの確認。
- ⑪担当教員よりアンケート用紙配布。
- ⑫合格者発表とファイヤーワッペン授与。今回は全員合格。