

(財)市民防災研究所の方のお話を聞いて

～ 関さんのお話を聞いて、
次郎さんの事がよくわかりました。明りのつけ方など、わかりやすく話
していて、すごくよかったです。これか
も関さんにこの学校にきてほしいです!!



関さんのお話は、
みんなで助けあう
大切さがわかった
キッカケでした。
関さん、お話ししてくれ
どうもありがとう
ございました。



先月、(財)市民防災研究所の研究員の方が、湖
北小学校六年生の防災学習のために湖北小学校へ
来校し、市民による防災の大切さについてお話をし
てくださいました。今月号では、その際に学んだ知
識や技術をご紹介します。

防災新聞

湖北小学校
第六学年

2005. 7. 20



防災教育
チャレンジプラン

第4号

みんなでやんなきゃだめ!



(財)市民防災研究所

SBR 市民防災研究所

防災の輪を広げよう!!

- ・ 知識の共有 ⇒ みんなが正しい知識を知る
⇒ 町を知る
⇒ 過去の災害・教訓を知る...
- ・ 自助+共助



市民防災研究所について

みんなでやんなきゃ
だめ!!

市民防災研究所を作った人は....
旗野次郎さん!!

Q. 旗野次郎さんってどんな人?

A. 12才の時に関東大震災に
あった。自分のお金で防災を
考える組織を作ったので
ある。そして旗野さんは生涯
を市民防災にささげた
思ったこと...
市民防災研
究所に旗野
さんは生涯を
ささげたなん
てすごいなと
思いました。

関東大震災について

町がもてた2つの町が生き残りました。

何故、焼けなかったん
だろう?

理由1
火が小さいうちに火を
消したからたまたま。

理由2
町の人たちが
みんな協力し
て守ったから。



関東大震災で焼け残った町



地震でつぶれた家(東京)
約1万戸
↓ (30倍)
火災で焼失した家
約30万戸

ぽっかりと焼け残った町
↓
何故、焼けなかったんだ
ろう?

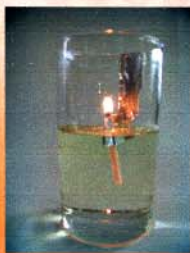
SBR 市民防災研究所

→自分たちの町を火災から守るために、大人から子どもまで皆で力を
合わせ、36時間もの間、不眠不休でバケツリレーを行い、火事をふ
せぎました。まさに市民防災力「共助」が、町をすくったのです!!

身近にあるものを使ってかん単にできる明かり作り

身近にあるものを工夫しよう！

【安全・かんたん手づくりランプ】



材料： 食用油
アルミホイル
ティッシュペーパー
ガラスのコップ

※サラダ油は油の温度が370℃位にならないと直接火はつかないので安全！

※ふつうのコップ⇒約1mmの油で1時間



いろいろこまかいところ
あって灯しをつくるのも
すかしかったです。

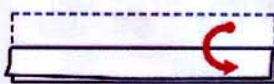
くらやみは、人の心を不安にさせます。そんなときに、かんたんべん
いな明かりを作って、ほっと一息つきましょう！

ほのほのおかりのつくり方

① 3cm巾のアルミホイルを2つにおる



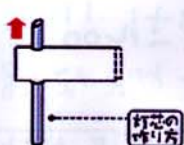
② さらにたてに2つにおる



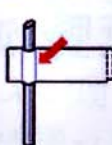
③ ようじて穴をあける



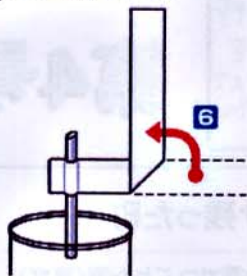
④ 灯芯をさしこむ



⑤ 芯のまわりをおさえる



⑥ 直角に折りあげる



灯芯をコップのまん中へ



⑦ 直角に折り曲げる

⑧ 灯芯に
サラダオイルを
ふくませ
火をつける



⑨ サラダオイルを
芯のささえの
まん中くらいまで
入れる



⑩ 上に出た
部分を
外側へ
おり曲げる

⑪ コップに
びたりと
おしつける

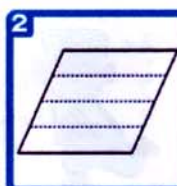
■安全灯
コップがたおれても、中の油が外に出る
だけで、炎はコップの中のにこり火災に
なりません。

ほのほのおかりのつくり方

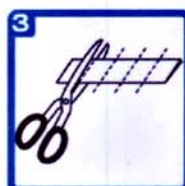
灯芯のつくり方



ティッシュペーパーを2枚にはがす。



片方の1枚を4つ折りに



5等分に切り分ける。



切りわけた1つづつを軽く丸める。



さらに両手のひらでころがすように
軽く丸める。

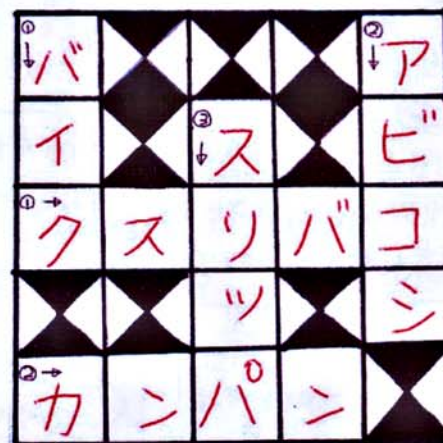


できあがり。

(財)市民防災研究所ホームページより

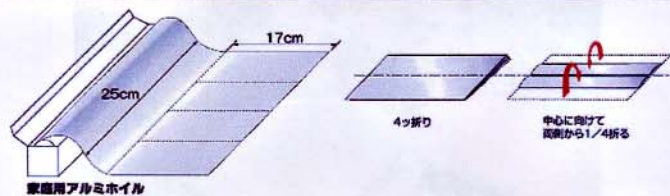
<http://www.sbk.or.jp/top.html>

3号のクロスワードの答え

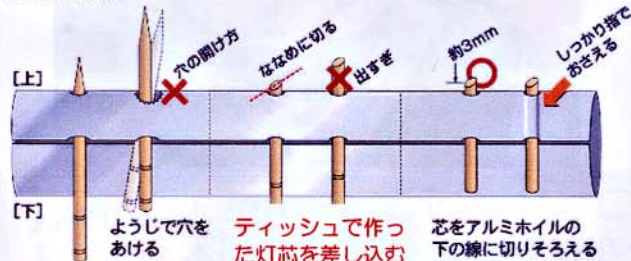


ふしぎな卓上コンロ

芯たての作り方



家庭用アルミホイル



コンロの作り方

*前ページの灯芯の作り方参照

切り線の目印のキズをつける

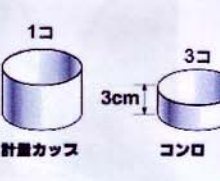
上と下を切りはなす



コンロ
1cmのマッチ箱
3コの台



コンロの切り線
切り取り線にそって切る
缶の切る面を左側に向けて持つ。



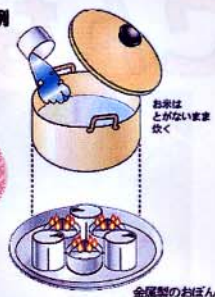
五徳台
計量カップ
コンロ



3人分のご飯を炊く時の例

米×3 水×4

ススが出ないように灯芯先の出具合を調節する



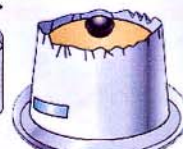
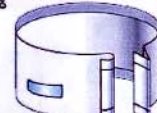
お米はとがないまま炊く
金属製のおぼん

コンロの火は6つずつ



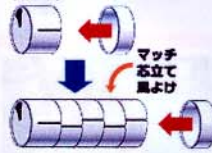
風よけ
窓を作ってセロハンテープを貼る。

ナベより大きめに、



40分でごはんが炊けます。

しまい方



このコンロで作れる料理の例

・クレープ	2分
・ステーキ	4～10分
・茶碗蒸し	30～40分
・目玉焼き	4～5分
・ミルクをわかし	3～4分
・お餅を焼く	5～10分
・焼き肉	2～3分
・ソーセージ炒め	2～3分
・炊き込みごはん	40分(3人分)

(財) 市民防災研究所ホームページより

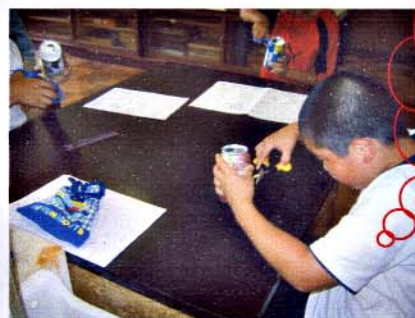
<http://www.sbk.or.jp/top.html>

卓上コンロを作って 実際に料理をしてみました!

新潟県中越地震では、多くの方々が温かい食べ物をほしがったそうです。つかれた体に温かい食べ物が入ると力がわいてきます。このコンロを使えば簡単に温かい食べ物が食べられます。



缶に傷を付けるのがむずかしかった。



アルミは、ハサミで、かんたんにつくれるよ!

ティッシュを丸めるのはむずかしい!



アルミは、ハサミで、かんたんにつくれるよ!

こんな料理を作ってみました！！



～おもち～
 食べてからの感想
 ☆おいしかった。
 ☆しっかりやけていた。
 ☆しょうゆがなくてもおいしかった。

やきかたのオススメ♡
 1. やきかたにきをつけよう!!
 2. すすにかからないようにしよう!!
 この2つの点に気をつけてたべようね!!

コンソメたまごスープワンポイントアドバイス
 ・カンパンといしに食べると栄養がとれます。
 ・冬にコンソメたまごスープを食べると体があたたかくなります。
 コンソメスープにたまごをいれるだけ!



コンロ作りはかんたんだけれど、かんを切る時は
 気をつけてやれは、サイコロ☆ じゃうすに作れたら
 114ステーキをい、ては、く、おい、かな、よ、
 みんなも作、てお、

スキナーXニチームのワンポイントアドバイス
 ☆玉子をいれると栄養がたっぷり?
 ☆スープだけでもOK!
 ☆あ、たかいけど、夏でもいいゾ!



おすすめ料理
 目玉焼き 焼いている時に水を入れて3分して、おいしく焼こう!
 兄ちゃん 兄ちゃんの

少しできるのに、時間がかかったけど、
 コンスープは、おいしくできました。
 コンスープだけじゃ、ものたりなかったら、
 カンパン、おもちと食べても
 OK!!