

「たき火」貸出し品と進め方

野外での調理は簡単！がお勧め。

もちろん、他にもいろいろなレシピはありますので調べて挑戦してみてください！

【炊事用具の基本セット】追加希望の道具がありましたら、スタッフまで。

- 包丁・まな板・調理用ばさみ(各1) ○たき火台(1) ○菜箸(1) ○トング長・短(各1)
○トレイ・ボウル(1) ○薪・なた(1) ○火ばさみ(1)



【たき火台のレンタル】たき火台は2種類あります。当日どちらかを貸出いたします。

※薪の追加は有料となります。炭の利用も可能です。(薪の持込は不可・炭の持込は可)

※いずれも、たき火台の上に網を置くことができます。



【たき火の準備】



地面に耐火レンガなどを敷き、たき火台をセットします。(イメージ写真)
薪を割り、火をつける準備をします。
火をつけた後、薪やたき火台を触る場合は、必ず軍手や皮手をしてください。

食材の丸焼きをする場合は、炎が落ち着いた熾火（おきび）でやるとやり易いです。
※熾火とは…薪や炭が炎を上げず芯の部分が真っ赤に燃えている状態。炎が出ていなくても高温。
熾火は煙も少なく、火力が安定しているので調理に適しています。

【たき火で丸焼きのメニュー例】※あくまでも例です。

○たまねぎ ○ウィンナー ○じゃがいも ○りんご
○おにぎり ○バナナまたはオレンジ

【食材の準備】※丸焼きにできる食材であれば可能。



すべての食材をアルミホイルで包みます。食材は1巻きだと焦げるので2巻はしてね！
たき火の中に食材を入れる時は、必ず皮手をしてください。
ちなみに、マシュマロは、竹串で焼いて食べる用です。

【たき火で食材を焼く】



方法1

たき火の中へ直接入れる！

※注意※

定期的に食材が火のあたる所を変えてね。
焦げても分かりにくいよ。

方法2

網を置き、網の上で焼く！

※注意※

焦げにくいけど、ジャガイモなどかたい食材は時間がかかる。
また、薪を入れる時に網を持ち上げてね



* ウィンナーは焦げやすいのでご注意を！

* リンゴはシナモンパウダーをかけると美味しいよ！お好みでどうぞ！

* ジャがいもや玉ねぎは時間がかかります。

※玉ねぎ、リンゴ、バナナ、ジャガイモは、アルミホイルの上から触って柔らかくなったら包丁で切ってみましょう！

【片付け】



火にかけた薪は水の張ったバケツの中へ入れて消火。
たき火台の灰は、灰捨て缶へ入れます。



たき火台の熱が冷めたら、収納します。