

# 野外炊事



薪割り「けがをしないよう慎重に」

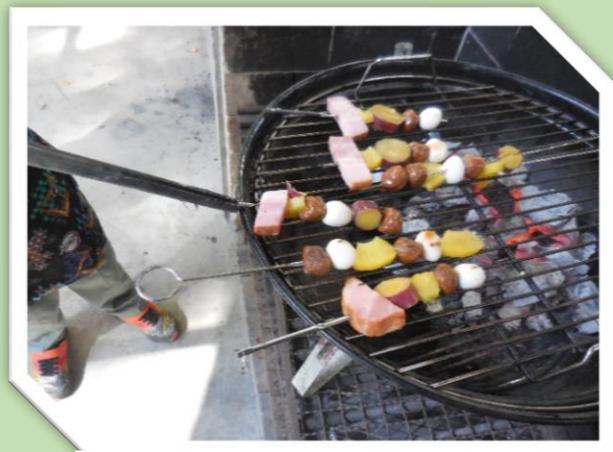
野外炊事は一味違う！



飯ごう炊飯とカレー作り



鉄板料理も楽しいよ！



串を使って BBQ



BBQ の醍醐味

みんなで楽しい野外炊事！  
体験してみよう！！

野外炊事はキャンプの楽しみの一つであると共に、仲間同士が班活動を通して自主性や協調性を身につけるなど、学習的要素を含んだ魅力的なプログラムです。

### 1. ねらい(目標)

- ◇仲間と協力して楽しく野外料理を体験しよう。
- ◇薪割りや火おこし、飯ごう炊飯などの野外活動技術を体験しよう。
- ※その他、団体の活動趣旨に合わせたねらいを策定するとよいでしょう。

### 2. 時 間

- 説明から片付けまで3時間30分程度の計画をしてください。
- ※メニューや参加者の年齢によって異なります。(メニュー例参照)

### 3. 用意する物

#### (1) 個人で用意するもの

- ◇軍手 (綿 100%のものがよい)
- ◇箸・スプーン
- ◇ふきん(食器拭き用)

#### (2) 団体で用意するもの

- ◇クレンザー、食器洗い用洗剤、スポンジ、たわし
- ◇ゴミ袋(分別して処理するために必要な枚数)
- ※センターで処理を依頼される場合は、指定のごみ袋を購入していただきます。
- ◇ライター (マッチ/チャッカマン)・新聞紙など
- ◇救急用品・感染対策用品 (体温計・マスク・手指消毒用アルコール・ビニール手袋・密閉式ビニール袋)
- ◇食材料 (センターでも手配可能です。打合せ時にご相談ください)



### 4. グループ構成

- ◇リーダーを含めて1グループ8～10人が最適です。
- ◇参加者の年齢や男女比などを考慮して編成しましょう。  
(異年齢集団では縦割りのグループにすると良いでしょう)



### 5. 炊事用具の貸出方法と説明・指導

#### ◇用具の貸出説明と指導

用具を貸し出す際に、使い方、片付け方、刃物や火の安全な取り扱い方法について説明を行います。(約10分)。

※ご希望により、飯ごうの使い方説明(約5分)・薪割りの指導(約10分)・火おこしの指導(約5分)などを行います。

#### ◇巡回指導

安全管理のため、職員が巡回しながら刃物や火の管理についてアドバイスをします。ご不明な点がありましたらお気軽にお声をおかけください。



## 貸出物品

★使用料は無料です。(一部、有料レンタル品を除く)

★物品の数や種類を確認し、足りない場合は、使用する前に職員に知らせて下さい



### 野外炊事セット(約 10 人用 16 セット)

包丁 2、まな板 2、おたま 2、しゃもじ 2、  
半ずんどう鍋、コップエル(鍋) 3、ボウル、ザル、  
皮むき 2、飯ごう 2、やかん、ナタ



### 野外用食器 (10 名用 16 セット)

平皿 10  
おわん (中) 10、おわん (大) 10  
コップ 10



### 鉄板セット(16 セット)

鉄板  
トンガ  
菜箸  
フライ返し 2



### BBQ 用網セット(約 10 名程度 6 セット)

網  
炭受け用網  
トンガ  
菜箸

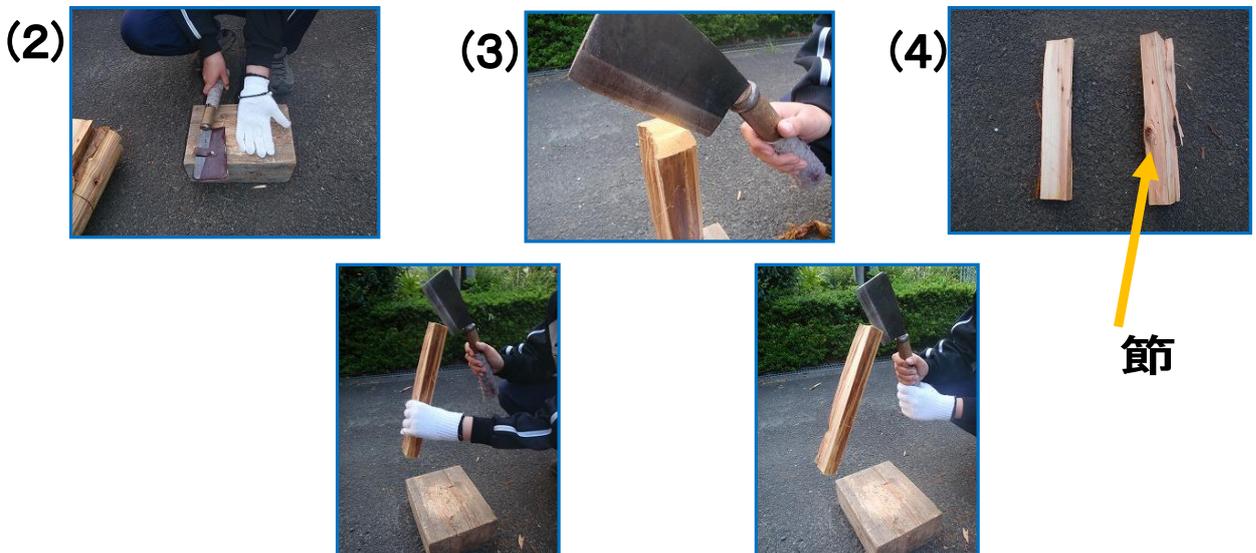
### その他貸出物品

もちつきセット (うす、きね、せいろ、お釜、立ちかまど)、石釜、ダッチオーブン、  
おろし金、めん棒、缶切り など

※詳しくは職員まで

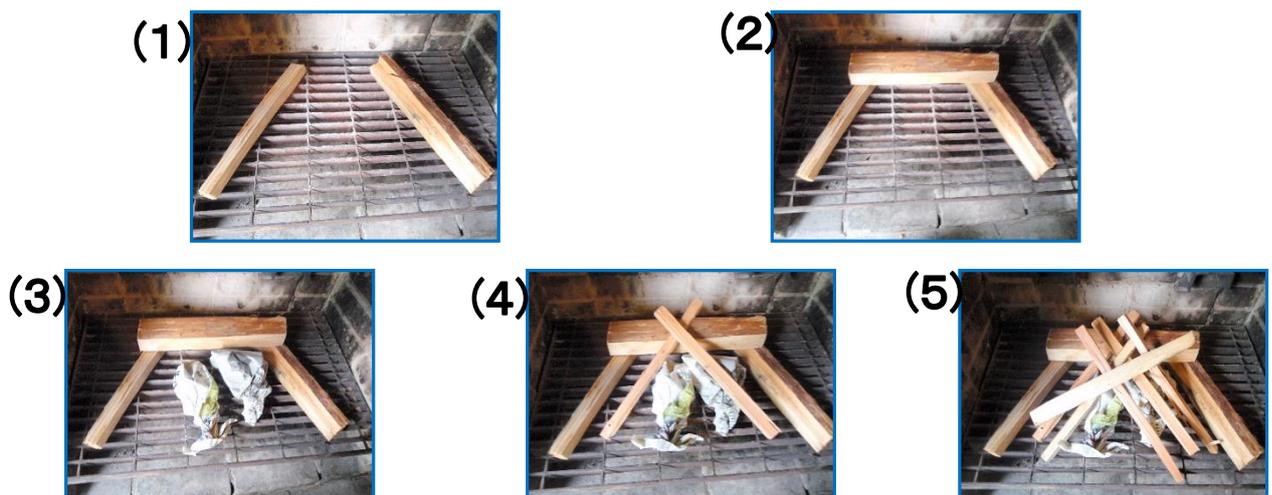
## 薪割り

- (1) 薪、ナタ、薪割り台、軍手を用意します。
  - (2) なたを持つ手(利き手)は素手のままで、反対の手に軍手を2枚重ねてつけます。
  - (3) 薪にナタの刃の根本を斜めに当て、くっつけたまま持ち上げ薪割り台の上に3~4回くらい打ち下ろします。
  - (4) 薪に刃が食い込んだら、両手でナタを持って薪を割ります。
  - (5) ナタは使い終わり次第ケースに入れ、安全な場所に保管します。
  - (6) 割り終わった薪をかまどに運び、薪割り台を片付けます。
  - (7) 薪割りをした場所をほうきで掃き、きれいにします。
- ※火を付ける際は、1つのかまどに対して「割り箸程度の細い薪15本」、「3cm角程度の中太の薪15本」程度が必要です。
- ※節がある薪はとても割りにくく危険なので、割りにくい薪は無理に割らず、そのままの太さで使用します。



## 火付け(例)

- (1) かまどにカタカナのハの字の様に薪を2本置きます。
  - (2) その上に横に1本薪を置きます。
  - (3) 半分に切った新聞紙に空気を含ませ、てるてる坊主のように軽くまるめたもの2つをかまどの中段に置きます。
  - (4) その薪を土台にして上に細い薪や中くらいの薪をくべていきます。
  - (5) バランス良く薪を置いたら、新聞紙にマッチで火をつけます。
- ※薪は太くなるほど火が付くまでに時間がかかるので、薪を足すタイミングや量をうまく調節してください。



## 飯ごう炊飯

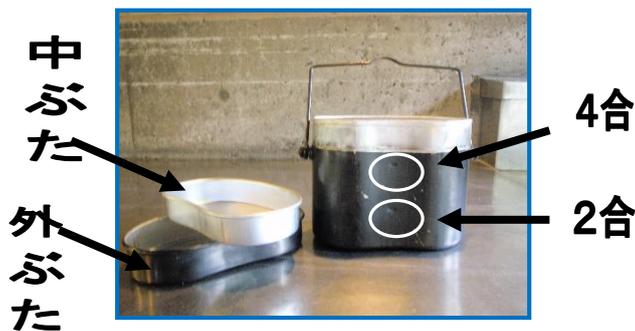
### (1) 飯ごうについて

- ①飯ごうで炊けるお米の量は4合までです。
- ②本体のくぼみ（丸印のところにある）は水量線です。（上が4合、下が2合）
- ③中ぶたでは約2合、外ぶたでは約3合のお米が計量できます。

### (2) 炊き方

- ①飯ごうの中に計量したお米を入れて研ぎ、適量の水を入れます。
- ②外ぶたをして（中ぶたはしません）飯ごうが包まれるくらいの強火にかけます。
- ③しばらくすると沸騰して、ふたと本体のすきまから水がふきこぼれてきますが、そのまま強火にかけておきます。薪や火ばさみでふたを触り、振動を確認します。
- ④水がふきこぼれなくなったら、また薪でふたを触り、振動が伝わってこなくなったことを確認します。遠火にして5～10分おきます。
- ⑤飯ごうをかまどから降ろし、新聞紙でまわりのススを拭き取り、蒸らします。（飯ごうをひっくり返したり、底を叩く必要はありません）

※複数の飯ごうで炊いた場合は、炊きあがったご飯を同じボールに移し、混ぜておくともuraがなくなります。空になった飯ごうも水につけておくと、洗いやすくなります。



### 薪で触ってみよう



## 後片付け

### (1) 貸出物品の返却

- ①後片付けが終わったものをセンター職員が点検します。
- ②「汚れをよく落としてあるか」「水気を拭き取ってあるか」「数がそろっているか」をポイントに点検します。

※宿泊利用で2日間にまたがって野外炊事を行う場合は、最終日に点検を行います。ただし、ナタと包丁は1日ごとに回収し、夜間は倉庫で保管します。

### (2) かまど・流しのそうじ

- ①かまどの灰や燃えかすは、ほうきとちりとりで掃き出し、灰捨てカゴに入れます。
- ②灰捨てカゴに水をかけて火を完全に消します。  
（かまどには絶対に水をかけないでください）
- ③テーブルは台拭きで拭き、流しはたわしで洗います。
- ④流し中央のゴミ受けのゴミを片付けます。

### (3) ゴミの処理

- ①ゴミは原則として、すべて持ち帰りとなります。
- ②センターに処理を依頼する場合は、ゴミ袋を購入してください。ただし、生ゴミ・燃えるゴミ、プラスチックゴミ、紙・段ボール缶、びん、ペットボトル（ラベルとキャップをはがしてプラスチックゴミにします）、に分別します。  
ゴミ袋：45L 110円／1枚、70L 160円／1枚

## 薪・炭の取り扱いについて

野外炊事では、薪や炭を燃やして調理することが楽しみの一つでもあります。ところが、その取り扱い方を間違えると、火傷や火災など思わぬ大きな事故につながります。野外活動センターでは、安全に野外炊事を楽しんでいただくために、次のように薪や炭を取り扱っていただくようにご協力をお願いしています。

### (1) 薪の取り扱い方法

①センターで販売する薪のみご使用ください。

(廃材等を燃料として使用する場合、塗料等の燃焼によるガスの発生、釘等の金属類の埋め込み、材質等による燃焼不良など、安全に燃焼させることができないことがありますので、持ち込みはご遠慮ください。)

②炊事中は、必要以上の火力にならないように、薪をくべる量やタイミングについては十分ご注意ください。また、火にくべる前の薪は、引火しないように火から十分離して置いてください。

③かまどにくべた薪は、できるだけ灰になるまでかまどで燃やしきってください。

④かまどに残った燃え残りや灰は、備え付けのホウキとちりとりで取り除きます。灰捨てカゴに入れたあと、バケツで水を十分にかけて消火してください。

※炭となった燃え残りは、消えたと思っても完全に消えていないことがありますので、しばらくたってからもう一度水をかけてください。

⑤余った薪（火にくべていない薪も含む）は、④と同様に灰捨てカゴの中で水をかけてください。

### (2) 炭の取り扱い方法

①炭はセンターで販売するもののほか、お持ち込みのものも使用可能です。

②炭は、着火する際や炊事中は、必要な分だけ箱（袋）から取出して使用してください。残りの炭は、引火しないように火元から十分離しておいてください。

③箱（袋）から一度でも取り出した炭は、たとえ短時間であっても未使用の炭と混ぜないようにするほか、絶対に箱に戻さないようにしてください。

④箱から出して使用した炭は、カマド、コンロで燃やしきってください。

⑤燃え残った炭や灰は、備え付けのホウキとちりとりで取り除きます。灰捨てカゴに入れたあと、バケツで水を十分にかけて消火してください。

※炭となった燃えカスは、消えたと思っても芯まで消えていないことがありますので、しばらくたってからもう一度水をかけてください。

⑥余った炭はお持ち帰りください。持ち帰りができない場合は、⑤と同様に灰捨てカゴの中で水をかけてください。

※一度使用した炭は発火の危険性がありますので、絶対に廃棄してください。



かまどと掃除道具



灰捨てカゴ

## 〈野外炊事メニュー例〉

※食材の販売をしています。各セット内容などは、職員にお問い合わせください。

### ◇カレーライス◇

キャンプの、THE・定番メニュー！

時間：約3時間30分（小学生を中心に調理）

販売：ビーフカレーセット@410/1人分

ポークカレーセット@390/1人分

チキンカレーセット@370/1人分

費用：約 薪@600×1.5束/1班10人分



### ◇鉄板焼き（焼きそば・BBQ）◇

鉄板を使って焼きそばを作ったり、BBQを楽しみましょう

時間：約2時間30分（小学生を中心に調理）

販売：焼きそばセット @420/1人分

肉セット @780/1人分

野菜セット @400/1人分

費用：約 薪@600×1束/1班10人分



### ◇もちつき◇

つきたてのお餅は格別！からみ餅にしたり、とん汁に入れるなどお好みの方法で。

時間：2時間～3時間（もち米の蒸し時間約40分）

販売：もち米@940/1kg、砂糖320/1kg

きな粉@240/約20人分、つぶあん@550/約20人分

しょう油@340/1瓶、

とん汁セット@380/おわん2杯分

費用：約 薪@600×2束/1うす3kg分



### ◇カートンドッグ（ホットドッグ）◇

キャンプの朝食におすすめ！牛乳パックを使っておいしく、手軽に作れます。

時間：約1時間30分（小学生が中心に調理）

販売：ホットドッグセット @340/1人分

アルミホイル @170/1本

費用：なし ※1Lの牛乳パックをご持参ください。



### ◇石窯料理（PIAZZA）◇

レンガ造りの石窯で、オリジナルピザを作ろう。

時間：約3時間（大人も一緒に調理）

販売：ピザセット @600/1枚（1人分）

費用：薪 @600×3束

炭 @600×1箱（3kg）/5～10枚分

石釜レンタル @1,250



### ◇その他◇

ほかにも、ダッチオーブン料理、手打ちうどん作り、お菓子作り、焼きいも、燻製づくり、流しそうめんなどもできます。