

# はじめての 焚き火



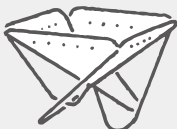
HOW TO START OUTDOOR  
**BONFIRE**

## 用意しておきたいアイテム



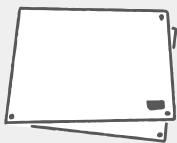
### 薪

焚き火のエネルギー。現地で調達してもOK。  
 ただし販売されているような、しっかりと乾燥しているものの方が扱いが楽です。  
 春～秋は2束、冬はそれ以上用意しましょう。



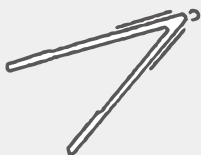
### 焚き火台

美しい自然を壊さずに焚き火を楽しみたい。  
 大地を火から守るために焚き火台を使いましょう。直火禁止のキャンプ場でもコレなら大丈夫です。



### 焚き火シート

焚き火台の下に敷くシート。耐熱性や断熱性が高い素材で作られており、熱や火の粉などによる地面へのダメージの軽減や、延焼の防止などの役割を果たします。



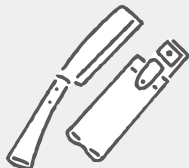
### 火バサミ・トング

焚き火の中に薪をくべたり、火力の調整を行ったり。  
 なにかと出番の多い火バサミ・トング。焚き火の火元からの距離をとれる長めのもの、薪を挟むことができる強度の高いものがおすすめです。



### 耐火グローブ

薪をくべたり、熱い鍋を持つなど。  
 何かと重宝します。厚手のものがおすすめ。



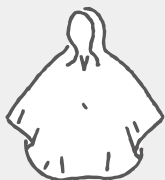
### 鉈(なた) / ナイフ

焚き火をする際に、太い薪にいざなり火を付けてもなかなか着火しません。そういう時は、薪を鉈で細く割って焚き付け用の細い薪を作るのがおすすめです。



### 柄の長いライター

焚き付けに着火するときに役立つのが柄の長いライター。火から手元が少しでも離れている方が、火傷などの危険が少なくなります。



### 火の粉に強い服装

焚き火のあとにウェアを見たら火の粉で穴があいていた……なんてよく聞く話。火の粉からウェアを守るためには、難燃素材のものやコットン100%素材のものを着用すると◎。

## 焚き火はキャンプの醍醐味

焚き火の目的は主に4つ！

### 暖をとる

言うまでもないことですが、焚き火はとても暖かいです。秋冬キャンプ・寒い時期の醍醐味といえは焚き火で暖まることを挙げる方も多いでしょう。

### 調理に利用

焚き火を使えば燃料切れを気にしないで熱源として使用することができます。ただし火加減の調節には少々難ありです。

### 明かりとなる

焚き火の明かりはランタンにはない魅力があります。  
 揺らめく火を見ていると幻想的で癒されます。

### 虫や獣よけに

焚き火をしていると、その熱や煙から虫や獣が寄って来なくなります。  
 風上で煙をだすように焚き火をしても良いでしょう。

## 薪の種類

薪は大きく分けて2種類。  
 特徴を把握して効果的に使ってみましょう。



### しんようじゅ 針葉樹

油分を多く含み  
 密度が低いため、  
 火がつきやすい。  
 焚き付け材に◎

メリット

着火しやすい

デメリット

火持ちが悪い

スギ・ヒノキ・アカマツ・カラマツ など



### こうようじゅ 広葉樹

密度が高く、  
 堅く、重いのが特徴。  
 火がつきにくい、  
 火持ちがいい。

メリット

火持ちがいい

デメリット

着火しづらい

コナラ・ブナ・くるみ・ケヤキ など

## アルミホイルは必需品

厚みのあるホイルがオススメ！



### ● 料理にも使えます

ホイル焼きなど料理にはもちろん、まな板を忘れてもそのその辺の石や板にアルミホイルを敷けばまな板がわりに。

### ● 網の汚れ落としに！

使用後の網にアルミホイルを巻いて、火のついた炭の上に約10分置くだけ。網についた油が落ちやすくなり、焦げも焼き切ってくれます。

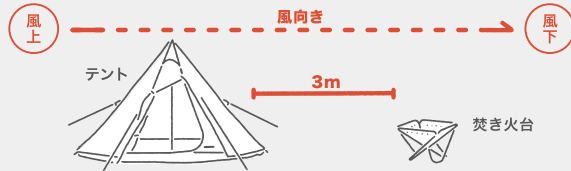
### ● 使い終わった灰を くるとまとめる

事前に BBQ グリルなどにアルミホイルを敷いておけば、使い終わった後はくると包んでしまえば細かな灰の片付けに困りません。

# キャンプサイトで焚き火をしてみましょう

準備がと整ったら実際に焚き火をしてみましょう。

## 1 場所を決める



焚き火の設置場所は、**テントから目安3メートル以上は離す**ようにしましょう。火の粉がテントやタープ、衣類などナイロン製品に当たると穴が空いてしまいます。

また、煙の影響を受けないよう、**サイトの風下**に用意しましょう。地面の芝生や土地を痛めないために、焚き火シートを必ず敷きましょう。そして、**消火用の水**を必ず用意しておきましょう。

## 2 種火をつくる

準備ができたなら種火を作りましょう。種火を元にして焚き火にしていきます。焚き火台の上でティッシュや麻の火口に火をつけたら消える前に焚き付け材に火を移しましょう。



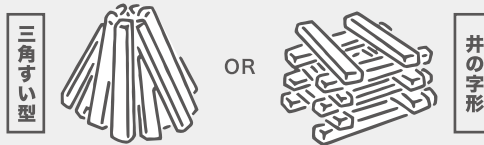
焚き火の(キ)ポ(ン)

小さな火から大きな炎へ

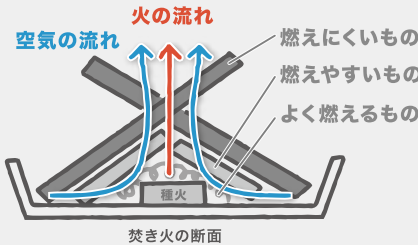
## 3 火を維持する

### 焚き付け材に火が移せたら

だんだんと火を大きくして維持しましょう。小さな火に大きな木を乗せると酸素不足で消えてしまう場合があります。最初は薪を小さく割ったものから置いていきましょう。



火を大きくするために燃料と空気をバランスよく追加していきます。焚き付け剤を中心に「三角すい型」か「井の字形」で薪を組み、空気が流れるように隙間を開けて並べます。



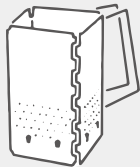
### 火が弱くなってきたら

火吹き棒などで空気を送りこんだり、燃料を追加していきましょう。

## 焚き火の豆知識

焚き火ひとつにしても、様々なアイテムや方法が展開されています。毎回違ったアイテムや方法で焚き火を試みるのも楽しみの一つです。

### ● コレで時短 & 確実に



#### □ 火おこし器

コレさえあれば、効率よく炭に火をつけることができます。



#### □ バーナー

高火力で簡単に着火できます。燻製や炙り料理など使い回しができます。

#### 火おこし器の(使)い(方)

1. 火おこし器の中に炭を70%程度入れます。
2. 着火剤(新聞紙でも可)を用意します。
3. グリルや焚き火台の中心に着火剤を並べます。
4. ライター、バーナーで着火剤に火をつけます。
5. 炭の入った「火おこし器」を上から乗せてあとは待つだけ!

### ● 薪は水分 NG



乾燥した薪を使用しないと、火力・温度が上がりません。

水分が多い薪は煙が大量に出てパチッと大きな音が出ます。

薪が濡れないよう、保管するときはログキャリアなどで包みます。夜露や雨で濡らさないよう対策をしましょう。

#### 《 焚き火の片付け 》

就寝の時間を考えて、薪の供給を調整しましょう。薪は完全に灰になるまで燃やすことで後始末も楽になります。そのまま時間が経つと燃え尽きますが、火消しツボを使うもの一つの手段です。ツボの中に薪を入れフタをすることで酸素を遮断し消火します。

薪や炭はもともと木材ですが、灰や炭になったら自然の力では分解できなくなってしまう。そのため、そのままキャンプ場内の適当なところに置いておくのはNGです。



火消しツボ

## ● 持っているより楽しいアイテム ●



#### ダッチオーブン

アウトドアクッキングの必需品!ダッチオーブンは熱伝導が良く、全体がムラなく加熱されるので、料理がとても美味しく仕上がります。



#### ダッチオーブンスタード

ダッチオーブンを置くための鍋敷き。炭火の中で、底面を高くしたい場合にも使えます。



#### 囲炉裏テーブル

焚き火台やバーベキューグリルをぐるりと囲むテーブルで、料理や飲み物等が手元に置けます。みんなで火を囲めるから至福の時間が過ごせます。



#### 吊り下げスタンド

炎からの距離を上下に変えられるので、火加減の調節ができます。3脚と4脚があり、4脚は安定感抜群。



#### 持ち上げ用フック

ダッチオーブンの蓋も楽に持ち上げられます。



#### ローチェア

焚き火タイムをゆったり過ごすためにはチェアが必須。焚き火の炎と視線が近いローチェアがおすすめ。火のそばに腰掛けながら薪をくべ、揺らめく炎を眺めて癒しの時間を過ごしましょう。キャンバス地など難燃素材がオススメです。

## ● 焚き火から離れる際には明かりを ●

キャンプの夜の必須アイテムであるランタン。

焚き火の辺りは明るいですが、離れる際は手元に明かりが必須です。キャンプ場の夜は想像以上に暗いので、明かりがないと何もできません。

#### □ ヘッドライト

キャンプの夜にあって便利なヘッドライト。ちょっとトイレに行く時や、物を探す時に両手

#### □ ランタン

屋外でなら燃料を使う光の強いランタンがあると便利ですが、テント内にはLEDランタンが安全です。



Instagram



SWEN\_OUTDOORSHOP

LINE@



@swen\_outdoor