

子供と大人で身につける超初心者向け
焚き火のガイドブック

焚き火を楽しむ基本ツールと大阪の無料焚き火場「鶴見緑地公園」ガイド付き



もくじ

P2～ 火(ひ)とむきあうところえとれきし「心得編」

P5～ 火をつかう技(わざ)「実践編」

P8 焚き火のできる公園緑地公園とツールのご紹介

企画/制作:CAMPSITE7.jp

挿絵:IWAKO



■ 恐ろしい火「こわい火」



かみさまがおこると、カミナリがおちて火(ひ)がもえるといわれています。

「神の怒り」は歴史的に雷と火で象徴されました。

火をきちんと消(け)さないで「うっかり」すると火事(かじ)がおきます。

まいとし「やきゅうじょう3つ」のたてものがもえてなくなってしまうます。

火の不始末で起こる「火事」の年間総被害額は1000億円（東京ドームの総工費は350億円）、一件の火事の平均被害額は200万円にもなります。



「うっかり」からはじまる火事のせいで、まちがなくなってしまうこともあります。

この火事は50ねんまえにおこり、いまでも消えていません。

アメリカでは火の不始末がきっかけで町全体が退去した例もあります、焼却炉から出た火が炭鉱にもうつりセントレアの下にあった炭鉱は50年後の今も燃え続けています。



火はなかなか消えません。

大人と一緒に「しっかり」消しましょう。

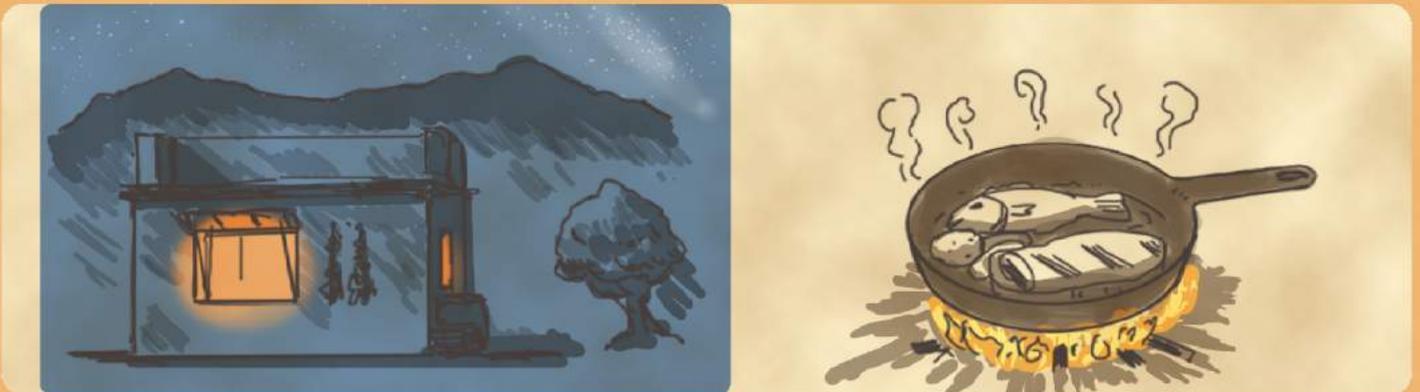


■人類最古のツール「あかるくあたたかい火」



こわい火ですが、にんげんにあかるさとあたたかさをくれたのも火です。

恐ろしい火ですが同時に人類に文明を与えたのも火だと考えられています。



火のおかげでよるにもいえを「あかるく、あたたかく」することができました、

また「あたたかいごはん」をつくれるようになりました。

あたたかくおいしいごはんをたべられるようになって、にんげんはかしこくなりました。

火は太陽が沈んだ後にも人間に明かりをあたえ、夜の寒さをふせぎ、食材を加熱調理する熱を与えました。

加熱調理をすることで肉類を安全に消化よく摂取できるようになりました、

この栄養の改善が人類の脳を大きくしたという様々な研究結果があります。

家(いえ)のまんなかにあって、人間(にんげん)に「あかるさとあたたかさ」を
くれた火は人間の「いちばんふるい道具(どうぐ)」です。

■ブッシュクラフト「いきるわざ」

むかしから、火をうまくつけて、ちゃんと消すのはたいせつないきる技(わざ)でした。

野外生活の技術は人類誕生から共にあった技術ですが、「火の始末・扱い」はそのなかでも特に大切なものです。

いまではガスでカンタンにりょうりができますが、じしんやキャンプの時に火をつか
いこなす技はとてもたいせつです。

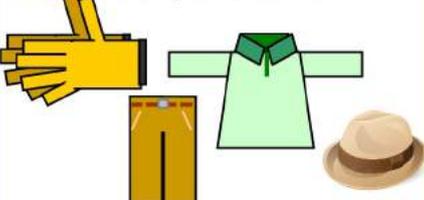
便利な現代社会でも、防災やライフスタイル、あるいは癒しとしてこういった形での「火との付き合い方」と「技術」は見直されています。



自然(しぜん)のなかでいきていくちからとしての火をうまくつけて、
りょうりし、ちゃんと消す技をみにつけましょう。

■野外・焚き火での活動の基本的な注意事項

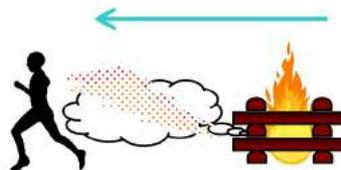
あ ウトドア基本(きほん)は
長袖(ながそで)長ズボン



薪拾いなどの時もムシにさされたり、
トゲがささったりします。防御(ぼうぎ
よ)をかためましょう!!

黒い服はスズメバチに狙われ、白は
マダニに狙われるのでさけましょう。

か ざしもに立(た)ったうめ
が不覚(ふかく)よ。



風下(かざしも…かぜのふくさき)に
立つと、火の粉(ひのこ)や煙(けむ
り)がやってきます。

薪などが「爆発」することもあります
火の回りでは心構えを!!(冷静に)

し ようこうはいかなるとき
にもゆっくり歩く。



ナタを持っているとき、火のまわりに
いるときは、将軍(しょうぐん)のよう
に「ゆっくりとおちついて」うごきましょう。
あわててうごいて、お湯の入った鍋な
どを倒すとけがをします。

ここからは「焚き火の技術」解説です、保護者(リーダー)の方が理解して、一緒に体験してください。

○薪拾い「たき木ひろい」



薪(まき・たきぎ)は森、あるいは砂浜(川、海でも)でひろえます。森は風などで折れた枝がおちていますし、砂浜は「砂の流れ着くところ」で流木なども流れついています。大きな木の枝(大きすぎるならノコギリでカット)や小さな木の枝、落ち葉をバランスよくひろいましょう。

「雨の日は？」雨の日には大きめの木を拾いましょう。木の外側はぬれていても、中まではぬれていないので、割れば使えます。

落ち葉なども表面(うえがわ)はぬれていても下は濡れていないことがあります。濡れた場所では火起しはできませんので「落ち葉の下」や「大きな石の下」など乾いた場所を探せる能力(ちから)は大切です。

すこし専門的になりますがマタギ(猟師)はクロモジやイタヤカエデの木の枝を使って火を起すそうです。



クロモジの枝は脂分が豊富で「松ヤニ」や「白樺の樹皮」のようによく燃えます(ただし油の多い木は煙も多く出すので「煙たい」ですよ)。イタヤカエデの枝は生木(なまき)でも水分が少なくそのまま薪に使う事ができます。

○火起し「火をつくる」

火をおこすには「階段のように」一段一段火を大きくしていく必要があります。そのために集めた木や枝に「工作」しましょう。

・薪割り

集めた木をちょうど良い長さにのこぎりで切り、ナイフやナタなどで割ります。

木(薪)は「大・中・小」に割りましょう。

大...「薪」焚き火のメイン、焚き火に入れられるならどんな大きさでもよい(割らなくてもOK)。

中...「バトン」くらいの大きさ、割った面が多いほうが燃えやすい。あまり少ないと「大」に火が燃え移る前になくなってしまいます。

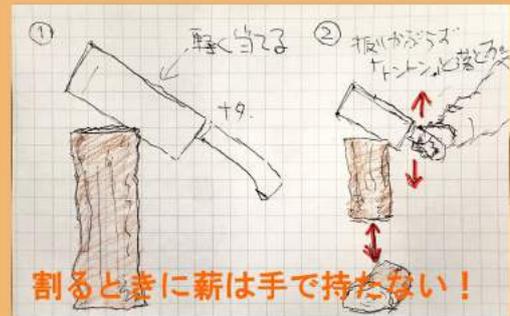
小...「割り箸」程度の大きさ、あまり量は必要ないが、たりないと「中」に火が燃え移る前になくなってしまいます。



「薪を割る」薪を割ると「きこりが斧で」という印象があると思いますが、大きな木を大量に割る必要が無ければ斧ではなく「ナイフやナタ」で十分です。

【ナタ】を使う場合は、木のカドに軽く刃を当てて「薪を刃に刺して」添え手がいらぬ状態にして(手をつけると弾みで手も切ってしまうかもしれません)、薪を他の木の上に軽く振り下ろしていくとナタの重みで薪は割れます。

あまり強く振ると「割れた薪」が飛んでいってしまい危険です。



【ナイフ】の場合は薪の上にナイフの刃を当てて「他の薪」などで上から叩きましょうこれは「バトニング」と呼ばれます。

※薪拾い、薪割りの注意(手袋必須!!)※



「割っている間は薪に手を触れない」事が大切です、木の固さはマチマチなので「思いのほか軽く」割れてしまうと薪と一緒に手も割ってしまいます。



薪割りは「力いっぱい」にはしないでおきましょう、ナタを「振り上げる」と(後ろの人など思わぬ人が)危険です。

また木がヘンに「裂けた」場合ナイフやナタを握っている手に刺さる事もあります「かならず手袋」をしてくださいね!!

【工作】火口、焚き付け、フェザースティック
いきなり「木」に火をつけることはできません。

「火種→火口→焚き付け→薪・小→中→大」と小さな火を大きな木にうつしていきます。

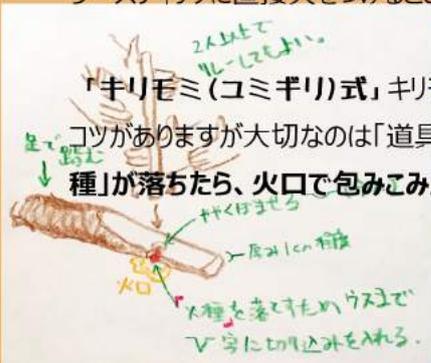


火口(ほくち).....メタルマッチやキリモミ(ユミギリ)式で火を起こす場合、「わた」のような燃えやすい「火口」の上に生まれた火種を落として着火します。ティッシュペーパーやすすきなど植物の綿毛、麻の紐などをほぐして使います、木しかない場合は木を細かくほぐして作ることができます。

炊き付け(フェザースティック)..... 3~4本の「小の薪」にはナイフで「フェザースティック(羽根)」という加工をしておいたほうが良いでしょう。薪の側面を何回もナイフで削って「毛羽(けば)立たせる」と火がつきやすくなります(フェザースティックを「薄く削って」作ることができれば「火口」にもなります)。



マッチやライターがあれば「火口」を使わなくても、新聞紙やフェザースティックに直接火をつけることができます。



「キリモミ(ユミギリ)式」キリモミ式での着火にはいくつかのコツがありますが大切なのは「道具」と「慣れ」です。火口に「火種」が落ちたら、火口で包みこみ息を吹き込み着火します。

WILD MIND GOGO

竹ノコギリ式火付け(動画)



<https://goo.gl/FbQtXH> <https://goo.gl/H4LfoY>

「メタルマッチ」メタルマッチがあれば着火は難しくありません。黒い棒の表面を削って「粉」を火口に出し、その粉に向かって棒を素早く何度か擦れば火花が出て着火します。

濡れていても確実に火花が出せる「現代の火打石」です。



○火起し(火を丁寧に育てる)



火口に火がついたら小さな薪「たきつけ(フェザースティック)」の下に置いて火を移します、このとき良く乾いた落ち葉などがあれば燃えているところ2~3枚ずつ足していきます。

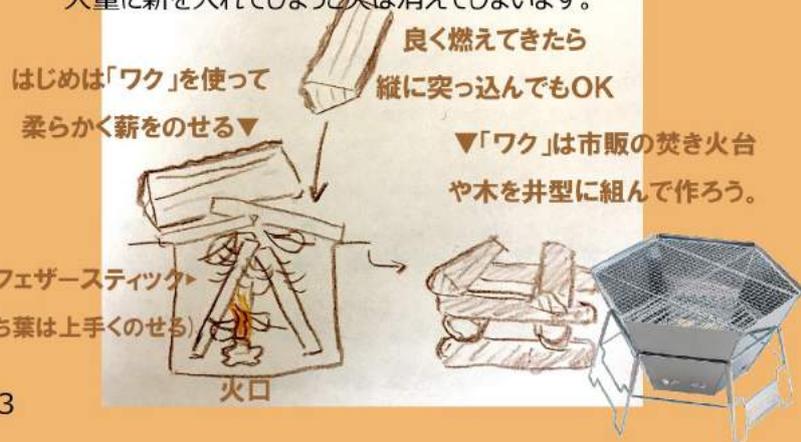
「たきつけ」に火がついたらすぐに3~4本の「小の薪」を加えてさらに「たきつけ」や落ち葉などを足します(ここが一番難しいところです、落ち葉などがあればどんどん足しましょう)。

「小の薪」に火がつけば「中の薪」を1~2本加えて余った「たきつけ」を加えます。あとは「大の薪」を1本ずつ加えていけばよい焚き火になります。

※薪の足し方は?※

特に「小さな火」の段階では燃えている場所の「上」に「柔らかく(一定のスペースを空けて)」「少しずつ」足していきます。

大量に薪を入れてしまうと火は消えてしまいます。



○炭火起し

バーベキューなどで必要になる炭火起しですが、一般的には二つの方法があります。

炭は自然と火がついていくものなので扇がずにそっと置いておきます(扇ぐと熱が逃げて余計に火が付きません)。



「煙突方式」炭を組み合わせて「煙突」状のものを作ります中に入れた着火剤に火をつける方式です。

バーベキューコンロが大きい場合は「大きい煙突」を作ります。

「銀ちゃん方式」炭を敷いた上で「焚き火をしてしまう」という方式です。---どちらの方式でも炭火が使えるようになるには30分ほどの時間が必要です。



【注意】炭は必ず「安いもの」も用意しましょう!! 備長炭などの高級な炭(白炭)は着火剤程度ではなかなか火がつかせません!!(「着火剤→安い炭→高い炭」と火を移していきます)

炭にある程度火がついたら広げて新しい炭を追加します。

○消火

「火をけす」基本的には焚き火であれ炭であれ「燃やしきる」のが基本(炭や薪を入れすぎない)ですが、燃え残りは安全に処分しなくてははいけません。

・火消しつぼ(缶)

フタの閉まる缶の中に燃え残りを入れると酸素が無くなり消火できます。こうして一度燃えた「消し炭」は火付きの良い薪(炭)になります。



・水に沈める

火消しつぼなどが無い場合は「水に沈めて」確実に消火しましょう。

こうして消した炭は水分が残っていると「爆発」する事もありますので再利用する場合は良く干しましょう。

焚き火調理の基本と注意



スキレットでの鳥料理

「焚き火料理」はガスと違って火のコントロールが難しいのが特徴です、できれば肉厚な鋳物の調理器具を使い(ダッチオーブンやスキレット)長い間置いておけるものが望ましいと思います(鳥の丸焼きや定番のカレーなどの煮込み料理)。

普通のフライパンで調理はできますが、ススがついて汚れる事と**(特に針葉樹)**、取っ手がコゲてしまうことにはご注意ください!!

焚き火料理の基本4(スキレット・ダッチでの調理)

- 1 野菜は大きめ、肉はブロック(500g程度まで)
- 2 根菜類を肉の下に置き全体にオリーブオイルをかける
- 3 塩コショウ(にんにく)を強めに振りかける
- 4 緩めの火で30~60分ほどじっくり中まで火を通す



「上火」ダッチオーブンのように燃える部品のないフタがあれば上にも少し「熾火(炭火のように赤くなった薪や炭火)」を置く(上火)とピザやパンなども焼ける「オープン」の火加減になります。

じっくりと火を通すだけでおどろくほどウマくできます!!





■焚き火のできる場所「緑地公園-ちかくの森」

薪拾いから
体験できる
フィールド



ちかくの森には
テーブルが二台ある

大阪の緑地公園「ちかくの森」では「焚き火台(バーベキューコンロ)」を使えば、焚き火とバーベキューが許可されています。



御堂筋線で行ける(緑地公園駅!!) ためアクセスが良く、森があるので薪を集めることができます。

広い公園内を10分ほど歩く事になりますのでキャリーなどを用意しましょう。

緑地公園駅にはスーパーの「阪急オアシス」が隣接していますので食材などを購入する事もできます。

「燃料である薪拾いからスタートするアウトドア」はレクリエーションというだけではなく「生きる」を実感させる力があります!!



焚き火台は必須!!

■焚き火グッズ紹介




<http://amzn.to/2x8zwcJ>
雨天でも火花が出せるメタルマッチ着火剤(燃料)や火口と一緒に!!




<http://amzn.to/2y6PCvZ>
軽量・快適チェアワンのクローン1kgで「ハイバック」モデルも




<http://amzn.to/2y6AIFX>
安価でしっかりしたファミリー焚き火台、組み立て式で小さくなる




<http://amzn.to/2y6zzyg>
ロールトップテーブル、たたむと「棒状」になり運びやすい




<http://amzn.to/2x5dSBP>
足以外は外れない、頑丈でスタンダードな焚き火台




<http://amzn.to/2h8ygM2>
焚き火などにもかけられる総金属製焚き火(サイド)テーブルにも使える




<http://amzn.to/2x8WmKl>
初心者には両刃ナタがおすすめ枝打ちや薪割りに




<http://amzn.to/2w10fzT>
直接火にもかけられるセラカップお椀からワイングラスまでカバー




<http://amzn.to/2x8zXwR>
焚き火(ブッシュクラフト)の定番品モラナイフ、薪割りにも使える




<http://amzn.to/2f3vaEP>
西武の開拓時代から定番の鑄物鍋 上火を置いて「パン、煮込み、丸焼き」




<http://amzn.to/2f2TqXu>
ポケットボーイは「キレ」のよいノコギリ、焚き火のツール、防災用に




<http://amzn.to/2y6JpX9>
ホットサンドメーカーは「簡易オープン」としても使える




<http://amzn.to/2jzzLn8>
火消し壺、蓋つき鍋でもいいが鍋が傷むので専用品もある




<https://goo.gl/1EDwte>
山桜は福島産の笹の川酒造のウイスキー 真円の味・香りのブレンド、山の酒



服部緑地公園 ちかくの森

「ちかくの森」への経路

