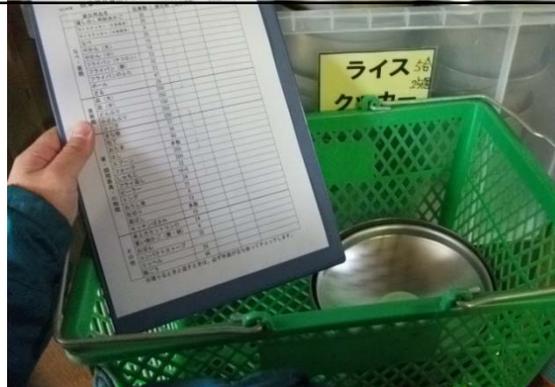


野外炊事の流れ

① 「炊事用品貸出チェック表」に借りる数を記入する。
(参加者が記入)



② キャンプセンターにある道具を「炊事用品貸出チェック表」の数を確認しながら、カゴに入れていく。
(2~3人必要)



③ 借りるものは順番通りに中段に並んでいるので、一方通行で移動しながらとる。

キャンプセンター内へ



キャンプセンターの外へ



④ 調理場は屋根付き。机は固定されたものが3列、椅子は普段は横に積み上げてある。



椅子は全部で108脚

5

流しも屋根付き。流しは大きく分けて8カ所ある。



6

「まき(100円)」は流しとかまどの間の小屋にある。



この大きさの1束で100円。
上手にやれば1束で3班分の
煮炊きができる。



7

火をおこす時に使う道具(火ばさみ、十能、土間ぼうき)は、まき小屋のとなりにある。
かまどは全部使えば24カ所。



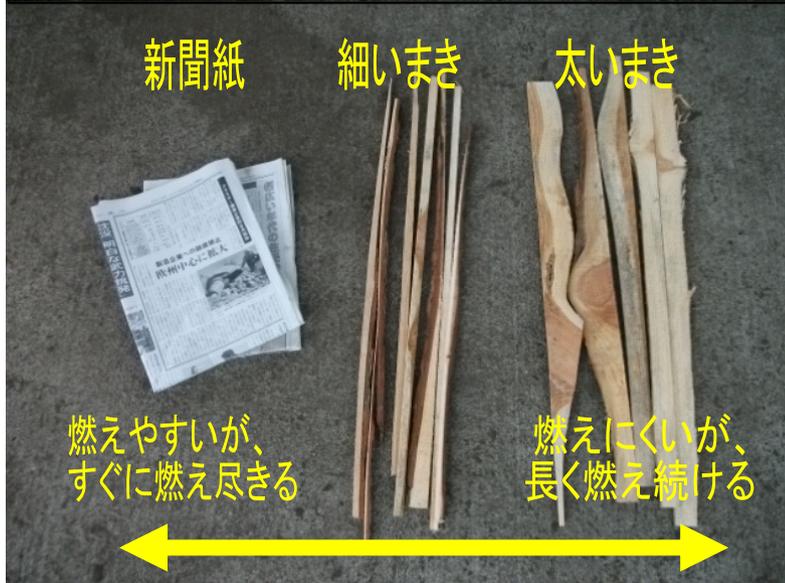
8

金枠の高さが高いため、いったん外し、となりのレンガを使って、台をつくる。



9

火は下から上に向かって広がるので、下に燃えやすい新聞紙、上に燃えにくいまきをおくように準備し、火をつける。



まきは、膝で折ると怪我をするので、足で踏んで折る。

※まきに火がつき、火力が安定したら、まきは折らずに入れるので、全部のまきを折らないように注意。



新聞紙は、燃えやすいように空気玉にする。



空気玉を一番下にし、まきを中心が高くなるように積み上げ、一番下に火をつける。



火は上に広がるので、これでは火がつかない。



まきに火がつくまでじっと待ち、火ばさみで火の上さまきを足すことで火を徐々に強くする。



火がついたところに新聞紙を入れると、火がついたまま空を飛ぶので、とても危険。



10

火が大きくなったら、金杵を裏返しにしておき、煮炊き準備終了。まきを折らずに少しずつ入れ、火力を保つ。



まきを1カ所に集め積み上げると強火、まきを散らすと弱火になる。



11

煮炊きが終了したら、鍋敷き(丸太薄切り)を敷いて机におく。



使わないと机が真っ黒になる。

※この鍋にはリットルもの水が入る。鍋いっぱい水を入れると、水カレーになる。そのため、カレーを作る場合は、水をかなり少なく入れて煮込む(真材ヒタヒタ程度)。ルーを入れてドロドロのカレーを作ったあと、少しずつ水を入れて粘度を調整する。

12

燃え残りや灰は、しっかり消火して灰捨場に捨てる。



なるべく燃やして灰にする。



流し場の下にある一斗缶に水を3分の1入れる。



十能と土間ぼうきで水の入った一斗缶に燃え残りや灰を入れる。



よくかき回して消火する。



灰捨て場に捨てる。

13

調理場で職員から返却チェックを受ける。
(洗い残しと水分があるとカビがでるので、厳しくチェックされる。水分はキッチンペーパーを使うとよくとれる。)



合格をもらえた道具の返却確認欄に参加者がチェックをつける。



引率者立ち会いの下、借りた場所と同じ所に返却する。(2~3人必要)

こびりついた汚れやススの落とし方



粉のクレンザーをたっぷりかけ、水をつけずに気合いと根性でこする。黒色の塗装がとれるぐらい磨くことができる。

おいしいご飯の炊き方



①お米をとぎ、目盛りより多めに水を入れる。(この状態で約30分ほど寝かすと、より美味しく炊き上がる)



②本体のふたをして火に掛ける。(最初は強火)



③湯気が出て、ふたが「カタカタ♪」と音を立て動き出したら、動きが止まらない程度に火を弱める。



④ふたの動きと音が止まり、湯気が出なくなったら火から下ろす(少しならふたを開けて確認してもよい)。蓋を閉じたまま約5分ほど蒸らして出来上がり!

最初は絶対に強火にすること!!