





焼き板/焼き板ハーフ

場所	野外炊飯場	 
時間	2 時間	
値段	料金表参照	 
季節	年間	
人数	何人でも	
準備物 【利用者】軍手、新聞紙、ぼろ布、ライター、別紙「野外炊飯（準備・片付け）」参照 活動に適した服装、救急用品、ポスカ 【自然の家】材料（杉の板、ヒートン、ひも） 薪、タワシ、ペンチ、キリ、		

プログラムの概要・ねらい

杉の板を焼き、木目を生かした壁飾りを作る。焼き方と板の木目で一人一人違った趣の壁飾りができる。

自分だけのオリジナル作品を作ること、創意工夫する楽しさを体験することができる。

①準備

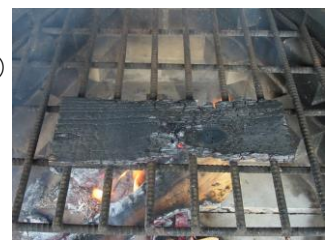
別紙「野外炊飯（準備・片付け）」を参照し、事前準備をする。

材料、タワシ、ペンチ、キリ、ポスカをサービスセンター受付で受け取る。※材料数を確認する。

野外炊飯場で道具を確認する。薪※を受け取る。 ※実施途中で薪が足りなくなる場合は、スタッフへ連絡する。

②実施の流れ

- 【時間】
- 0:00 作り方の説明
かまどに火を起こす。（別紙「火付け」参照）
 - 0:30 かまどの網に板を乗せ（写真①）、両面が真っ黒になるまで焦がす。（写真②）
※木端部分が焦げにくいので注意する。
※網の上で長時間焼くと網の跡が残るので、ずらしながら焼く。
※うまく焼けない場合は直接火の上に置いてもよいが、燃え尽きないように注意する。
 - 0:45 板が真っ黒になったら、火バサミを使用して火から下ろす。
 - 1:00 少し冷ましてから、新聞紙を敷いてその上でタワシを使って、「コゲ（炭化した部分）」を落とす。（写真③）
磨きは、炊飯場の机の上では絶対に行わない。
 - 1:15 **黒い粉が出なくなり、つやが出始めたら新聞紙で磨く。**新聞紙に黒い粉がつかなくなるまでが目安。
※仕上げにぼろ布で磨くと、さらにきれいに仕上がる。
 - 1:30 最後に板にポスカで絵や文字を書く。
※ポスカを使用する際は、新聞紙を敷く。
壁掛けにする場合は、キリで穴を開け、ペンチを使ってヒートンを板に付け、ひもを通す。（写真④上：焼き板ハーフ 写真④下：焼き板）
 - 1:45 片付け
 - 2:00 終了
- 備考 ※ハイキング等で採集した木の実や枝などを、クラフト室にてホットボンド等で取り付けてもよい。



焼き板/焼き板ハーフ 応用

②実施の流れ

※アルミホイルとでんぷんのりを持参し、焼板作りの応用ができる。

アルミホイルを4等分に折り、好きな模様の形にはさみで切る。
切ったアルミホイルにでんぷんのりをつけ、板に貼る。(1箇所につき4枚ずつ、重ねて貼る。1枚ごとにのりをつける。)(写真④)

火ばさみを使って板をはさみ、**直接火**で炙る。(写真⑤)

※木端部分が焦げにくいので注意する。

※長時間焼くとアルミホイルの下も焼けてしまうので、動かしながら、
1箇所が焼けすぎないようにする。

※うまく焼けない場合は直接火の上に置いてよいが、燃え尽きないように注意する。

板が真っ黒になったら、火から下ろす(写真⑥)。

バケツの中に水を入れ、その中でタワシを使って、「アルミホイルとコゲ」
を落とす。(写真⑦) **磨きは、炊飯場の机の上では絶対に行わない。**

触って手に黒くつかない程度に磨く。

その後、風通しの良い場所で板を乾かす。

壁掛けにする場合は、キリで穴を開け、ペンチを使ってヒートンを板に付け、ひもを通す。

片付け

終了

板が乾いた後、ポスカで絵や文字を書く。

※ポスカを使用する際は、新聞紙を敷く。

ハイキング等で採集した木の実や枝などを、クラフト室にて
ホットボンド等で取り付けてもよい。

④



⑤



⑥



⑦



③後片付け

別紙「野外炊飯(準備・片付け)」を参照し、片付けをしてスタッフの確認を受ける。薪の束数を申告する。

余った材料、タワシ、ペンチ、キリ、ポスカ、野外炊飯場の鍵をサービスセンター受付へ返却する。

破損等があった場合はサービスセンター受付に申し出る。

★かまどに水を掛けて掃除するとレンガが割れてしまうので、絶対に行わない。