

火付け

場所	野外炊飯場		
時間	20分		
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、マッチまたはライター、別紙「野外炊飯(準備・片付け)」参照 救急用品 【自然の家】薪		

プログラムの概要・ねらい

野外炊飯で火を使うためには、薪に火を付けなければならない。薪に火を付けるために、新聞紙を使って、簡単に火を付けることができる。

①準備

【団体のみ】：サービスセンター受付で野外炊飯場の鍵（ログハウスゾーンは必要なし）を受け取る。
薪を薪倉庫から出す。

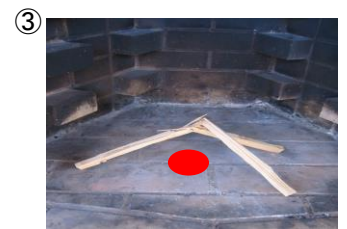
②実施の流れ

【時間】

- 0:00 プログラムシートで、やり方や留意事項の確認をする。
薪・新聞紙の準備（写真①）
※あまり硬く丸めすぎない。
- 0:05 なるべく細い薪を選び、かまどの中で4~6本の薪を組む。
※細い薪がない場合は、薪割り台を使って薪を細くする。（写真②）
※木の皮も火がつきやすい。
- 0:10 ●に新聞紙を置く。（写真③④）
- 0:15 マッチもしくはライターで新聞紙に火を付け、木に火が付くのを待つ。
火が付いたら少しずつ太い薪をくべる。（できるだけ細めの薪からくべる）
※薪をくべる際には、組んだ薪の下に空気が入るように互い違いに組む。
- 0:20 終了(引き続き、野外料理やクラフトを実施する)

※火を付けたら、むやみにあおいだり、吹いたりしない。
 ※火を付けるタイミングは、野外料理やクラフトの準備が整ってから行う。
 ※細い薪ばかりでは強い火力が得られない。火が起きたら太い薪をくべていくようにする。
 ※火の粉などでやけどをする危険性があるので、服装は綿の長袖、長ズボンで実施する。

応用 ※牛乳パックの中に新聞を詰めた物でも代用できる。



③後片付け

別紙「野外炊飯(準備・片付け)」を参照し、後片付けをする。

【団体のみ】：サービスセンター受付へ野外炊飯場の鍵（ログハウスゾーンは必要なし）を返却する。

★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。