参考資料①

【ナタの使用には、当施設の職員による事前指導が必須です。】

ナタの使い方

乾いた小枝や葉っぱを拾って集めれば焚き付け用に最適です。その場合は、ナタを使用する必要はありません。

〇3 本程度、節のない薪を選ぶ

〇ナタを持つ手は素手、反対の手は軍手

STEP①

台の上に寝かせた薪の先の真ん中にナタをやさしく添え薪割り台の奥のふちの部分でナタと薪を一緒に叩きます。(ナタだけを振り下ろさない)

STEP②

薪を持つ手は必ず薪の下の方を持つようにします。力を入れて叩くとナタが薪からずれてしまいます。1 回で薪に食い込ませようとはせず小さな力で何度も叩くようにします。

STEP③

ナタが薪に食い込んで、手を離しても薪が落ちない状態になったら、ナタと薪が垂直になるようにします。ナタを両手で持ち、まき割り台に叩きつけるようにします。

※ナタは正しい使い方をしないと大ケガにつながります。安全に留意して実施してください。

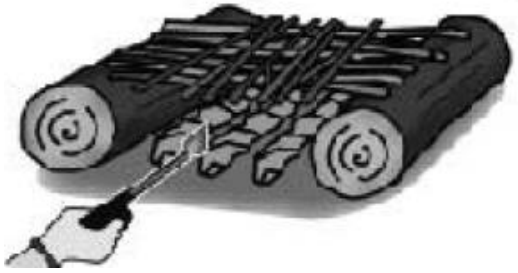
参考資料②

薪（まき）の組み方

＜井桁型＞

①脇に太い薪を置き、ねじった新聞紙を棒状にする。

②細い薪を、両方の太い薪に対して垂直に渡し、並べる。



③細い薪から、縦・横と向きを交互に変えて重ねていく。

＜ティーピー型＞

①新聞紙を軽くねじり、円錐形に置く。

②細い薪から新聞紙に立てかけていき、徐々に太い薪を重ねる。

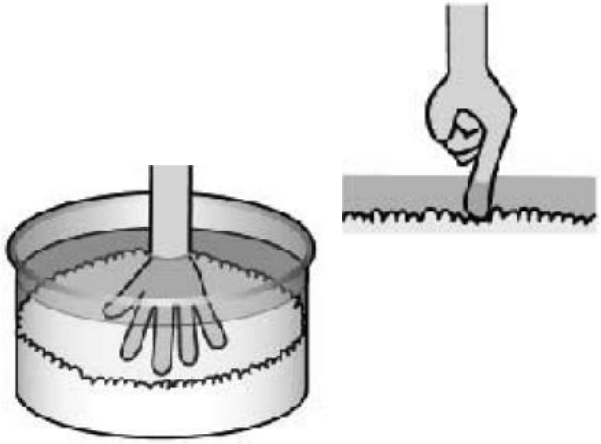
公益社団法人日本キャンプ協会発行：「CAMP シート No.4 火おこし」より抜粋

参考資料③

ご飯の炊き方

○火を扱う時は、必ず軍手と火ばさみを使用する。

STEP①



水の量の目安

方法１　お米の表面に中指をまっすぐ立てて、第一関節と第二関節の間

方法２　お米の上に手のひらをおいて手首のくるぶしあたり

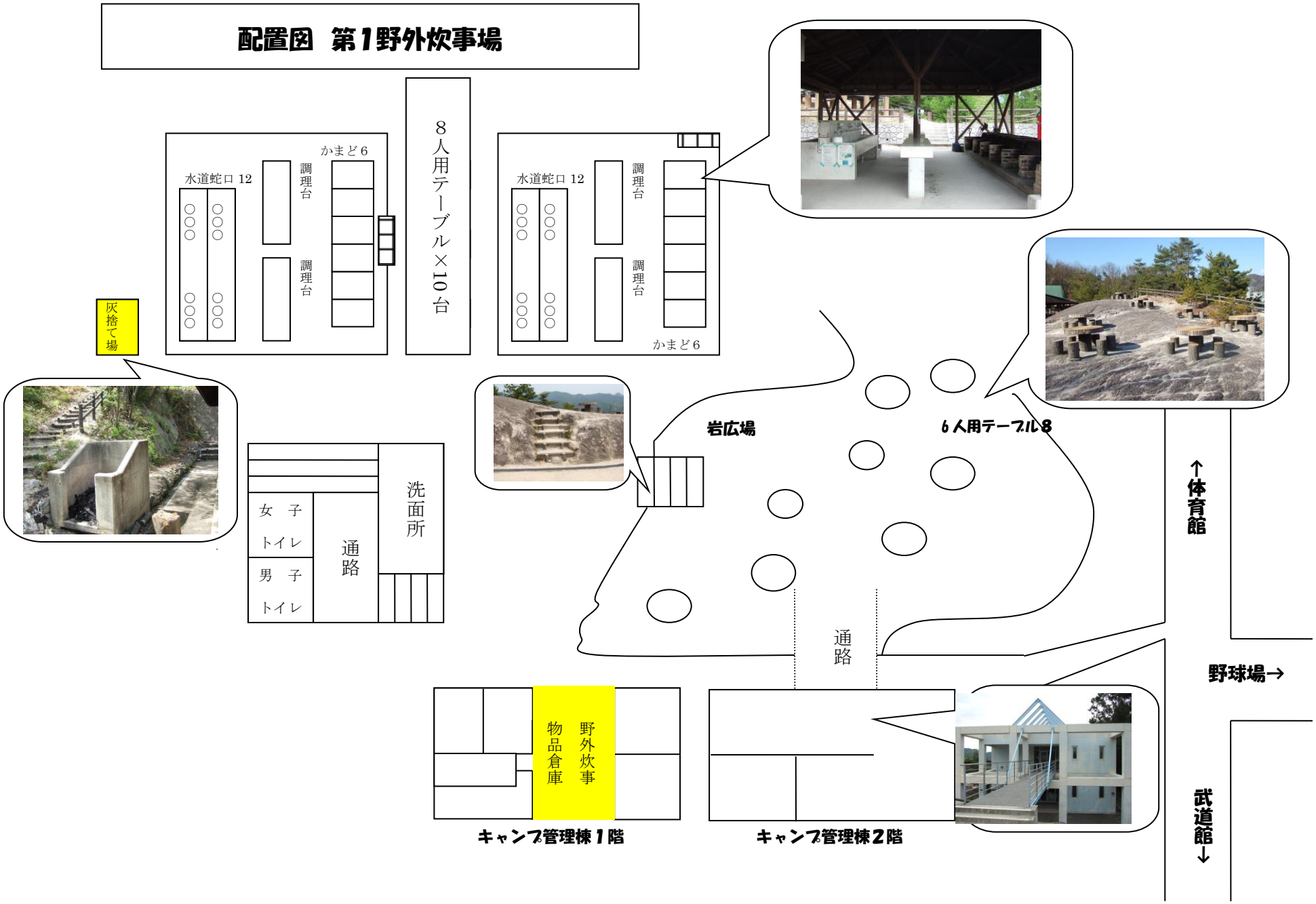
STEP②

火にかける前に、鍋の外側（火のあたる部分）に液体クレンザーを塗っておく（コーティング）と、片付けの際、「すす」が落ちやすいです。火加減は、鍋底にまんべんなく火が当たる程度（羽より上に火を上げない）。

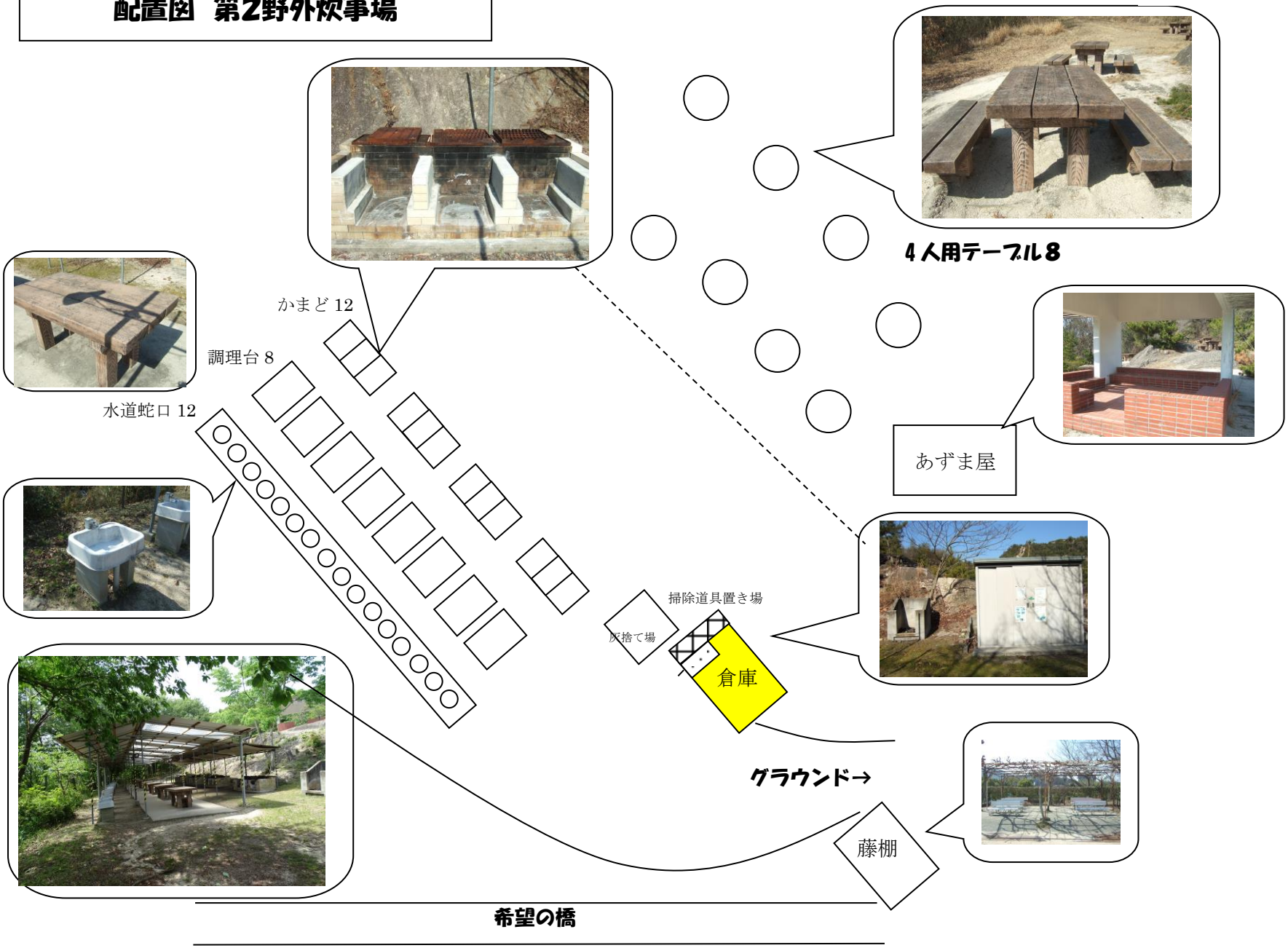
STEP③

約 20 分程度で炊き上がるので、15 分くらいしたら、一度フタを開ける。表面に水が見えるようなら、無くなるまで炊く。水が無くなりふっくらしたご飯が見えるようなら、すぐに火から下ろし、フタをしたまま蒸らす。

配置図　第１野外炊事場


8人用テーブル×10台
かまど6
水道蛇口 12
調理台
調理台
水道蛇口 12
調理台
調理台
かまど6
灰捨て場
洗面所
女子トイレ
男子トイレ
通路
岩広場
6人用テーブル8
通路
↑体育館
野球場→
武道館↓
野外炊事物品倉庫
キャンプ管理棟１階
キャンプ管理棟２階

配置図　第2野外炊事場


かまど 12
調理台 8
水道蛇口 12
4人用テーブル8
あずま屋
掃除道具置き場
灰捨て場
倉庫
グラウンド→
藤棚
希望の橋

野外炊事用具セットの内容

次の人が、気持ちよく使用できるように、きれいに洗い、
数量の確認をしましょう。
※貸出用具を破損・紛失した場合は、必ず事務室にご連絡ください。

番号	用具	数量	確認欄
1	ご飯釜	1つ	
2	ご飯釜のふた	1つ	
3	鍋	1つ	
4	鍋のふた	1つ	
5	ボウル	1つ	
6	ザル	1つ	
7	包丁	大1本　小1本	
8	まな板	2枚	
9	ピーラー（皮むき器）	1つ	
10	しゃもじ	1つ	
11	おたま	1つ	
12	はし		
13	スプーン		
14	深皿		
15	スポンジ	2つ	
16	ナイロンたわし	2つ	
17	亀の子たわし	1つ	
18	アルコールスプレー	1つ	

新型コロナウイルス
感染拡大防止のため貸出中止中

片付けチェックシート

〇食器・調理道具について

①食器や調理道具はきれいに衛生的に洗いましたか？	
②食器や調理道具はふきんで水気をとりましたか？	
③ご飯釜や鍋等に、こげやすすは付いてませんか？	
④左表のとおり野外炊事用具の数量を確認しましたか？	

〇野外炊事場について

①かまどに灰や燃えカスが残っていませんか？	
②使用した場所（かまどや床）は、ほうきできちんと掃きましたか？	
③排水溝や三角コーナーにゴミは残っていませんか？	
④灰捨て場に水をかけ、手をかざして熱がないか確認しましたか？	

〇トイレ・洗面所について

①トイレ（便器や床）は掃除しましたか？	
②洗面所（流しや床）は掃除しましたか？	

〇団体引率者の確認サイン欄（団体名等）

このスペースに養生テープを張りその上に記入する。