

# 日本全国 ヴァンリ アウトドア旅

第16回 番外編

## 部屋の中にアウトドア道具を出して Let's おうちキャンプ!



外出自粛の影響で、アウトドアで遊びたくても我慢せざるを得ない今のご時世。今回は番外編ということで、キャンプ好きなご家族がおうちキャンプを体験してみた。

我が家は都内にあるファミリータイプの集合住宅に住んでいる。ベランダは広くないし、4人用テントを張るような庭もない。「どうすれば部屋でキャンプ感を味わえるのか」を夫婦で考えた結果、リビングの一角を区画サイトに見立てることにした。キャンプ道具を並べ、そこでアウトドア料理を堪能するのだ。

ソファの前にあったサイドテーブルはキャンプ用のテーブルに入れ替え、足元には芝生をイメージしたグリーンの円形ラグを新調。登山用に使っているテントを空きスペースに押し込み、壁面をキャンプ道具でコーディネートすれば、おうちキャンプサイトの完成だ。カップやグラスも普段使いのものは排除し、アウトドア用のものに統一。部屋という日常の中にいるからこそ、細かいところまで徹底したほうが気分は上がる。

料理はソーバーナーとサーモ

### 今回のゲスト

**松井さんファミリー**  
アウトドアライターとして活動する父親の影響で、家族全員キャンプ好きに。今回はマンションの一室でおうちキャンプに初挑戦!





**キッチンを使用しない！  
煮込み料理にはツーパーナーを使う**

おうちキャンプを満喫するため、料理にかける時間はなるべく減らしたい。そこで今回はサーモスの真空保温調理器シャトルシェフでミネストローネを作ってみた。煮込み料理は油汚れを気にしなくていいので、ソファ前でも安心。

**大人はお酒で、  
子供はジュースでまずは乾杯！**

ドリンクのおいしい温度を保ってくれる保冷缶ホルダーと真空断熱カップは、おうちキャンプにも欠かせない名脇役。

ジュースは私が注いであげるね



30分で完成！  
思ったより  
簡単だよ

**煙が少ない  
イージースモーカーなら  
部屋の中の燻製もOK**

自宅で燻製？ と思うかもしれないが、サーモスの保温燻製器イージースモーカーなら問題なし。加熱時間も煙の量も少ないので、煙くなることなく調理ができた。おうちキャンプのお供に最適だ。



**ガイドラインで編み物に挑戦**

キャンプ用に備蓄していたガイドラインを使って、ギアの持ち運び用のハンドルを作成。ハウツー動画を見れば初心者でも簡単。



**テントは子供の秘密基地**

アライテントのエアライズ2は、子供たちにとっては絶好の隠れ家。テント内にいると、そこが自宅であることを忘れさせてくれる。



**アウトドア小物で壁面コーデ**

壁面にハンギングチェーンを吊るし、シェラカップやグローブ、LEDランタンなどをスタイリング。これだけでもキャンプ感がアップ。

「キャンプ道具を部屋に持ち込むだけで、ここまでキャンプ感が味わえるんだね！」と妻。初めておうちキャンプをやってみたが、想像以上に楽しいし、子供たちからも大好評。以来、我が家のリビングは常時キャンプ仕様だ。21時以降はランタンの明かりのみにしている。子供たちが早く寝るようになったのは思わぬ収穫だ。

「キャンプ道具を部屋に持ち込むだけで、ここまでキャンプ感が味わえるんだね！」と妻。初めておうちキャンプをやってみたが、想像以上に楽しいし、子供たちからも大好評。以来、我が家のリビングは常時キャンプ仕様だ。21時以降はランタンの明かりのみにしている。子供たちが早く寝るようになったのは思わぬ収穫だ。

「キャンプ道具を部屋に持ち込むだけで、ここまでキャンプ感が味わえるんだね！」と妻。初めておうちキャンプをやってみたが、想像以上に楽しいし、子供たちからも大好評。以来、我が家のリビングは常時キャンプ仕様だ。21時以降はランタンの明かりのみにしている。子供たちが早く寝るようになったのは思わぬ収穫だ。





**時短&映えメニュー  
だって簡単に!**

**おうちキャンプを  
盛り上げる調理道具。**

おうちキャンプを盛り上げるために欠かせないアウトドア料理。とはいえ、調理に時間や手間がかかってしまえば、せっかくの非日常を満喫できない。そんなときの相棒として重宝するのが、サーモスから発売されている保温調理器具だ。今回のおうちキャンプでも大活躍した2つの道具をご紹介します。



**煙が少ないので  
室内でも燻製OK**

保温燻製器  
イージースモーカー  
ROP-002  
オープン価格

真空断熱技術を使い、超耐熱セラミックスの鍋で火にかけ続けたようにいぶしてくれる保温燻製器。網やスモークチップ、焼き羊用の焼き石、持ち運び用の専用バッグが付属。



**加熱したら保温  
容器に入れるだけ**

真空保温調理器  
シャトルシェフ  
ROP-001  
オープン価格

時間と手間をかけずに、エネルギーを節約して素材のおいしさを引き出してくれる保温調理器。カレーやシチューの場合、火にかける時間は約1/3に。持ち運びに便利なハンドル付き。

約10分弱火でいぶした後、鍋ごと保温容器に入れて、所定時間保温すれば完成する。机の上でも邪魔にならない内径約20cmサイズ。



ミネストローネの場合、切った素材を鍋に入れ、約5分加熱。保温容器に入れて15分、待つだけ。

