

\\ ご当地マドンナとゆく \\

# 日本全国 **ゆるり** アウトドア旅



焚き火は初体験。  
寒そうけど  
楽しみ!



## 今回のマドンナ

にきあおい  
二木蒼生さん

埼玉県公認「勝手に埼玉応援隊」  
観光大使として活動中の18歳。  
モデルや女優、歌手として舞台や  
テレビ、ラジオ、雑誌等で活躍。

## 教えてくれた人

日本焚き火  
コミュニケーション  
協会



焚き火で場づくりをする  
専門チーム。日帰りや1  
泊の焚き火体験やソロ焚  
き火入門講座なども。



## 今回の旅先は……

### 美しい星空が見られるときがわ町!

埼玉県中部に位置するときがわ町は、都心から車で約1時間という近さにもかかわらず、山や清流など豊かな自然が残る土地。星空の美しさも関東随一で、定期的に一般向けの星空観察会が開催される立派な天文台だってあるんですよ!

## 火と友達になろう! 焚き火塾で1日体験。

### 第11回 埼玉県

冬は焚き火を囲んで夜空を見上げるのが最高な季節! というわけで今回は、初心者でも直火で焚き火を楽しめ、さらにハウツーまで伝授してくれるという焚き火塾へ。その奥深さを体験してきました。

アウトドアズマンなら一度はやってみたい「直火焚き火」。でも関東近郊では「直火OK」のキャンプ場は稀少だし、そもそも直火でやる焚き火の方法がわからないとお嘆きの方も多いはず。そんな中、焚き火のハウツーを指南する入門講座など、直火にこだわって焚き火体験を提供するのが、ときがわ町の山中にあるプライベート焚き火口グハウス「base Koiro」。手ぶらで直火焚き火体験ができるうえ、希望すれば焚き火料理も教えてもらえる(別料金)場所だ。現地についたらまずは焚き付け拾い。森を歩きながら、焚き付けの選び方を教えてもらう。「焚き付けに必要なのはまずは着火材で、杉の枯れ葉やあれば松ぼっくりがいいですね。その後は焼き鳥の串くらいの太さ、割り箸くらいの太さと中くらい、太いものと、段階的に太さの違う枝を集めましょう」と、焚き火場づくりコーチの三宅哲之さん。「折ったときにパキッと乾いた音がする枝がベスト」と助言をもらいながら、焚き付け拾いは完了。

次は着火だが、市販の着火材は使わない。マッチ1本で着火するには枝の組み方が重要で、ポイントは下から上へ昇っていく火と熱の性質を利用すること。着火材となる杉の枯れ葉を中心に、それを取り囲むように小枝





細い枝からのせていく!

直火成功の秘訣は適切な焚き付け拾いから。太さ別に仕分けして、杉の枯れ葉などの着火材と、細い枝で焚き火を組んでいく。料理は薪が炭化しておき火になってから。メインはアクアパッツァ。



冬の森は焚き付けの宝庫。少しだけお裾分けしてもらいます!

火付きがいいのは針葉樹、長もちするのは広葉樹なんだって~

## 旅の立ち寄りMEMO

### 遊ぶ



#### ときがわカヌー工房

手作りのカナディアンカヌーで川の散策体験。併設のカフェでは地元産の食材を使ったランチも楽しめる(カヌー体験は冬季もOK)。埼玉県比企郡ときがわ町番匠304

### 食べる



#### 民家カフェ うさぎや

鉄板で提供されるそば粉100%の本格派ガレットとオーナーこだわりの紅茶各種が人気のカフェ。キーマカレーのガレットなども美味! 埼玉県比企郡ときがわ町西平3022-1

### 浸かる



#### 昭和レトロな温泉銭湯 玉川温泉

地下1700mの秩父古生層から湧き出る天然温泉。昭和レトロがコンセプトで館内では昭和の懐かしグッズが買えるショップも。日帰り可。埼玉県比企郡ときがわ町大字玉川3700

### おみやげ



#### 高柳製麺所の手打ちうどん

1955年創業、地元の人から愛されるうどん店に併設された工場直売所では、地粉うどんや生うどんをおみやげに。そばもおいしい! 埼玉県比企郡ときがわ町大字玉川12432-3



日本焚き火コミュニケーション協会  
https://jmtf.jp/

「小さな焚き火でも本格的な料理が作れるなんて驚き! 火のパワーってすごいんですね。次は自力でやってみたいです!」  
とつぶりと日が暮れるまで火を見つめていた蒼生ちゃん。焚き火がくれる、ゆったりと、満ち足りた時間は、寒さなんて吹き飛ばしてくれるのだ。

「おき火になったら楽しい料理の時間。アルミ箔に里芋を包んで放り込む『ほったらかし料理』とグッチオーブンを使ったアクアパッツァを教えてもらう。」

おき火になったら楽しい料理の時間。アルミ箔に里芋を包んで放り込む『ほったらかし料理』とグッチオーブンを使ったアクアパッツァを教えてもらう。

で円錐形に組んでいく。「工作みたいで楽しいですね、熱中しちゃいます」と蒼生ちゃん。組み上げた枝の中央めがけて、そつとマッチの火を入れると、みるみる炎が上がった。「わ、本当に火が上へ上へと枝を伝って大きくなって! ちゃんと理論があるんですね!」焚き火全体に熱が伝わったことを確認したら、徐々に太い枝を追加して火を大きくしていく。自分で生み出した火を育てていく。作業が愛おしい。



## 保温力抜群のポットとカップは 焚き火ナイトの必需品!

冷たさや温かさを長持ちさせてくれる真空断熱構造のポットとカップは、焚き火の強い味方。大容量のポットにお湯を入れておけば、好きなティーバッグをカップに入れてお湯を注ぐだけでティータイムに。冷えた体を温めてくれる。



焚き火の灰から飲み物を守ってくれる！  
蓋つきのカップがあれば安心。

真空断熱マグカップ  
(ステンレス) / JDG-350  
2700円

真空断熱マグカップ  
(ブラック・ホワイト) / JDG-350C  
3000円

保温と保冷、どちらにも対応する真空断熱構造のカップ。温かい飲み物を入れても外側が熱くならず、素手で持てるのがいい。冷たい飲み物の場合は結露せず快適。フタつきで、焚き火の灰が舞ってもへっちゃら！



1.5ℓの大容量は  
大人数でもOK!

フィールドポット /  
THY-1500 7500円

こちらも真空断熱構造で温かさ、冷たさをキープ。本体を傷から守るソコで屋外使用もOK。1.5ℓの大容量で、大人数の焚き火パーティーにも重宝する。



アウトドアで役立つ  
工夫が満載!

ポットはフタを閉めると自動的にボタンにロックがかかるオートロック式ボタン機構。倒れてもこぼれる心配がない。カップのフタはのせるだけのシンプル構造で、飲みたいときにさっとはずせてストレスフリー。