

あなたの物語をつくる、特別なカーシェア。

# STORYCA

デリカD:5

STORY FOR FAMILY CAMP

使いこなしマニュアル

BBQ・焚き火の楽しみ方

# BBQの楽しみ方

火や刃物の取り扱いには  
十分注意して  
楽しくお手伝いしよう！

## お客様に準備していただくもの

- 炭
- 着火剤
- チャッカマン
- バケツもしくは火消し壺

うっかり火が消えてしまわないように  
早めに炭を追加しよう。  
その際、白くなった炭の上ではなく  
下に入れるようにすると◎。

## 手順

- ①強火の場所、弱火の場所をつくります。  
まず着火剤を置き、その周りの上に細かい炭を組んで、かまどの  
ような状態にします。この時、なるべく隙間があるように並べ、空気の  
通り道をつくっておくとよく燃えます。また、後から加える大きい炭は  
立てて着火させましょう。
- ②着火剤の火が落ち着いてきて炭に火が移ったら、うちわで空気を  
送ります。
- ③8割くらいに火が移ったら炭を全体に広げます。
- ④その上にさらに大きめの炭を乗せ、うちわで空気を送る過程を  
繰り返します。
- ⑤再度8割くらいに火が移ったら網を乗せて、BBQをお楽しみください。
- ⑥炭を足すときは火がついている炭の下に足しましょう。

## 気をつける点

- ・火の取り扱いには十分ご注意ください。
- ・化学繊維の服などは火がつく可能性がありますので十分気をつけてください。
- ・火がついているときの着火剤の追加投入は絶対にやめてください。
- ・クーラーBOXに入れる等、食材の管理に気をつけてください。

## 火の消し方

キャンプ場のルールに従って正しく処理を行いましょう。

### ●水につけて消す方法

大きなバケツに水をたくさん入れて、この中へ炭を入れ、10分  
ほど放置します。炭の表面に白い灰をかぶっている部分がなくな  
ったら、炭を割ってみて火が消えているか確認します。  
消えていれば完了です。

## お子様と一緒に BBQ の準備を楽しもう！



- ☑ 食材の皮をピーラーで剥いたり、切ったりし  
てみよう。
- ☑ お皿や端、BBQ用のタレ、飲み物をテーブル  
に並べてみよう。
- ☑ うちわで扇いで火加減の調整をしてみよう。



BBQ用の網でワイルドで美味しい  
朝食を味わってみるのもおすすめ。

### ●火消し壺など密閉空間に入れて消す方法

火消し壺に炭を入れて20～30分ほど放置すれば完了です。火  
消し壺は安価なもので2,000円くらいで購入できます。

# 焚き火の楽しみ方

キャンプ場でも手に入りますが、あらかじめホームセンターなどで薪を購入しておくのが便利です。1束で約3時間、朝昼と焚き火をするなら3束くらいを目安に多めに持って行こう！

## 焚き火の作り方

BBQで使用した炭が残っている場合は、炭の上に薪を置きます。

<薪の組み方>

初心者は井桁型がおすすめ。

薪を「井」の字に組み、中央に燃えやすい小枝や細い薪を入れて火をつけます。



※イメージ

薪の量により燃える時間が変わります。

●細い薪は焚き付け用に使います。

最初に火を付けるために用いる直径約2cm前後の細い薪です。

●中くらいの薪は火の大きさの調整用に使います。

火をつけてすぐに太い薪を入れると火が消えてしまうため、直径約5cm前後の薪を加えます。

●太い薪は長時間の燃焼用に使います。

直径約10cm前後あるものを割って、空気に触れる面積を広げよく乾燥させてから使用すると長時間燃えます。

## 気をつける点

- ・火の高さに十分ご注意ください。
- ・化学繊維の服などは火がつく可能性がありますので十分気をつけてください。
- ・風向きにより煙や灰や火の粉が飛ぶ可能性がありますので、ご注意ください。
- ・焚き火の世話をする際は  
ファイヤーサイドグローブをご使用ください。



BBQの後は、薪をくべて焚き火を楽しもう。夜空を眺めながらゆったりとした時間を過ごすことで、キャンプの夜の非日常的な雰囲気が味わえます。



焚き火で焼いたマシュマロは、優しい甘さが思い出の味に。

## 1/f ゆらぎ

炎のゆらめきには、人の心を落ち着かせる力があります。キャンプで焚き火をしたるするのは、炎のゆらぎに癒されたいという自然な欲求かもしれません。