

炊飯炉について

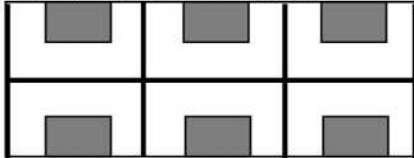
1 愛知県野外教育センターの炊飯炉

炊飯炉は8炉（2A～5B）あり、各炉とも約40名まで利用が可能です。
炉は下図のとおりとなっています。

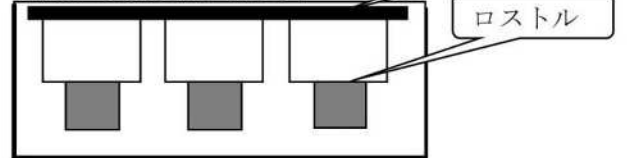
※炊飯の直前にオリエンテーションを行います。（15～20分）

6分割タイプ炉

【上から見た炉】平面図



【横から見た炉】断面図



※マキはロストルの上へ正面から入れ、グレーチング上に鍋や飯ごうを置きます。

炊飯炉	2A・2B	3A・3B	4A・4B	5A・5B
分割数	各6			

2 炉の清掃手順

★炉が割れますので、残炭消火の際、炉には絶対に水をかけないでください。

① 火が小さくなったら、じゅうのう（小さなスコップ）で残炭をすくいペール缶に入れます。

※水はかけずに、そのまま残炭捨て場まで運んでください。

※ペール缶が熱くなるので、2重に軍手等をして持ち運ぶようにし、火傷に注意してください。

② 第2キャンプファイヤー場奥の残炭捨て場に残炭を捨てます。

※ファイヤー場の水道ホースで消火します。

③ 炉内および炉の周辺を長柄ホウキで掃き、ゴミを拾ってください。

※グレーチングを取り外す場合は、重いため注意してください。

3 各炉の清掃道具数

長柄ホウキ：1本 ペール缶：1個 じゅうのう：1本

火バサミ：1本 鉄製火かき棒：1本

4 その他

① マキを束ねている針金（タガ）又は荷づくりひもは、各炊飯炉付近に立ててある杭に通してください。

② マキをナタで割るときは、各炊飯炉に丸太があるので、その上で割ってください。

③ 余ったマキは、トイレ横のマキ置き場または野外管理棟へ返却してください。

④ 炉の中で可燃製食器等の廃棄物を燃やさないでください。

※炊飯道具（利用の手引き15ページ参照）を無料で貸し出します。

貸し出した道具につきましては、綺麗に洗って返却し、職員の点検を受けてください。

火をつける

愛知県野外教育センターで野外調理を行う場合の火のおこし方について説明します。

1 用意するもの

- ① マキ（コワ＝製材のくず木、割木＝雑木）
- ② 焚きつけ用（新聞紙など）
- ③ 着火用火種（マッチ、ライター、チャッカマンなど）
- ④ うちわ（火をおこすとき風を送るのに使用する）
- ⑤ 軍手（けが、やけどを防ぐため）※素材は綿100%のものをご用意ください。
※②③④⑤については、各団体に準備してください。

2 火おこしの達人技伝授 ※コワは各団体に細く割って使ってください。

- ① 炉の中央のロストル（金網）の部分に
割木の太いものを縦に2本平行に置く。 → を置く。
（マキが乗る程度の幅）
- ② 2本の割木の上に優しく丸めた新聞紙



なるべく太い薪を使おう！

新聞紙は固くしぼると火がつきにくいよ。



- ③ 細く割ったコワを2本の割木に掛け、新聞紙の上に並べる。
- ④ ③と逆向きに更に細く割ったコワを並べる。これを3～4回繰り返す。



空気の通りをよくするため隙間を開けよう。

横向き、縦向きと交互に積むよ。



- ⑤ 割木を2～3本立てかけておくとよい。
- ⑥ 空気導入口から新聞紙に火をつける。奥から手前へ何箇所かつけるとよい。火をついたら、うちわで優しくあおぐ。



細い薪からすぐに火が移るよう、太い薪も置いておこう。

そよそとあおいでね。



ここから着火

- 新聞紙に火がついたら、細く割った薪（コワ）に火が移るまでは、うちわでそっとあおぐ。強くあおぐと火が消えてしまいます。灰も飛ぶよ。
- 火が小さくなる前に薪（割木）を加える。火が消えてからでは遅い!!
- 薪を加えたら、うちわで軽くあおいで空気を送り込む。
- 必要以上にあおがない！（無駄に薪が燃えてしまい、灰も飛びます。）

飯ごうでご飯を炊く

1 お米の量と飯ごうについて

- ① センターの食堂で発注した場合の米の量は、1人分0.8合です。
- ② 飯ごう1個で4合の米が炊けますので、5人分が1つの飯ごうで炊飯できます。
- ③ 食堂で発注した米は各班毎に袋詰めされていますので、分量を間違えないようにしましょう。

人数	米の量 (人数×0.8合)	袋(使用する飯ごう)の数 ※6人以上の場合は、半分ずつ2袋になります。	水の量 ※米を水に浸す時間がないため、水の量は少し多めになっています。
3人	2.4合	1	飯ごう本体の内側にある下の線1cm上
4人	3.2合	1	飯ごう本体の内側にある上の線1cm下
5人	4合	1	飯ごう本体の内側にある上の線1cm上
6人	4.8合	2 (2.4合+2.4合)	1つの飯ごうに1袋(2.4合)のお米を入れる 飯ごう本体の内側にある下の線1cm上
7人	5.6合	2 (2.8合+2.8合)	1つの飯ごうに1袋(2.8合)のお米を入れる 飯ごう本体の内側にある上・下の線の間
8人	6.4合	2 (3.2合+3.2合)	1つの飯ごうに1袋(3.2合)のお米を入れる 飯ごう本体の内側にある上の線1cm下

2 ご飯を炊く(時間は一般的な目安です)

- ① 飯ごうの中で2~3回米をとぐ。
 - ② 決まった量の水を入れる。(上記のとおり)
 - ③ 炉のグレーチングの上に飯ごうをのせる。
 - ④ 火をつける。
 - ⑤ 7分~8分強火にして沸騰させる。(ゆげが出て水がふきこぼれる)
 - ⑥ 12分~15分弱火にする。(火ばさみ等でマキを減らす)
 - ⑦ ゆげだけになったら下ろす。(やけどに注意すること)
 - ⑧ 炊けているかどうか、ふたを開けて確認する。
 - ⑨ 飯ごうをひっくり返して、10分~15分間はじっくり蒸す。
 - ⑩ できあがり。
 - ⑪ あたたかいうちに、飯ごうのまわりのススを新聞紙でふき取る。
- ※飯ごうは絶対にたたかないでください。

3 飯ごうの清掃

- ① あらかじめ水に浸しておく、米も取れやすい。
 - ② 持込物品のスポンジタワシまたは亀の子タワシで洗う。
 - ③ どうしても取れないご飯粒、おこげは金タワシで取る。
- ※スポンジタワシ、亀の子タワシ、金タワシは貸出物品に入っておりませんので、ご持参ください。

4 洗剤について

- ① 洗剤の使用は可能ですが、無リン系の中性洗剤をご使用ください。
- ② 洗剤は各団体でご持参ください。

野外炊飯場レイアウト

