

箱根の里の『火のおこし方』

令和5年4月改訂

※ 必要な道具……薪・新聞紙・
チャッカマン・ナタ・軍手

① 薪・ナタ・軍手を使って、下記の太さ・本数の薪を用意します。



A 1cm角の薪30本

(20本+予備10本・**割りばしでも可**)

B 3cm角の薪3or4本

C 薪の束からそのまま抜き出した薪4or5本

※ 以降の作業においても必ず軍手をして下さい。ゴムの滑り止めの付いているものは溶けて危険です。

※ 箱根の里のかまどは3段になっています。

② 2段目に、Cの薪を4本程度、空気が通るよう約2cm間隔を開けて、手前から奥に縦方向に置きます。



1段目：飯盒や鍋を載せるところ

2段目：薪を置くところ

3段目：灰が落ちるところ



③ 1枚の新聞紙を半分にして、くしゃくしゃに丸めたあとちょっと戻して、ふわふわにしたものを2個作って載せます。

④ Aの1cm角の薪を半分に折って『く』の字にします。手で折れないときは足を使ってもOK。2つに分かれてしまっても大丈夫。



⑤ く字にした薪を、折った方を上にして20本ほど、空気が通るよう色んな方向からピラミッド状に新聞紙の上に置きます。2つに分かれてしまったものは折った方を上にして置きます。Aの薪が特に細めの場合は、少し多めに置きましょう。

⑥ Bの3cm角の薪を3～4本、⑤の上に平行に空気が通るよう隙間をあけて置きます。せっかく組んだAの薪や新聞紙がベチャっとつぶれないよう気をつけて！



↑
上から見ると
こんな感じ

※ 火をつけるのは、食材の準備ができてから！ 薪を無駄にしないで！

⑦ チャッカマンで新聞紙に火をつけます。左右2か所くらいつけましょう。

⑧ 上に載せたBの薪が十分に燃えるまでじっと待ちます。上手に組んであればウチワは不要です。Bの薪が十分に燃え始めたら、飯盒や鍋を1段目に置いて調理を始めます。
※ 追加の薪は、空気が通るよう×になるよう薪を置いていく。投げないで上に置くイメージ。

