

# 火付け

場所	野外炊飯場	4 質の高い教育をみんなに	7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに	13 森林活動に長体的な対策を
時間	20分			
値段	料金表参照			
季節	年間	人数	何人でも	
準備物	【利用者】軍手、マッチまたはライター、別紙「野外炊飯(準備・片付け)」参照 救急用品  【自然の家】薪			

## プログラムの概要・ねらい

野外炊飯で火を使うためには、薪に火を付けなければならない。薪に火を付けるために、新聞紙を使って、簡単に火を付けることができる。

## ①準備

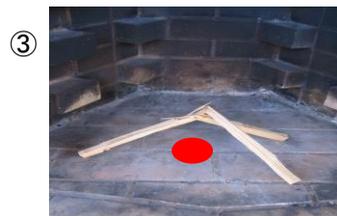
別紙「野外炊飯(準備・片付け)」を参照し、事前準備をする。  
 野外炊飯場で道具を確認する。薪割り台と薪※を受け取る。  
 ※実施途中で薪が足りなくなる場合は、スタッフへ連絡する。

## ②実施の流れ

### 【時間】

- 0:00 プログラムシートで、やり方や留意事項の確認をする。  
薪・新聞紙の準備(写真①)  
※あまり硬く丸めすぎない。
- 0:05 なるべく細い薪を選び、かまどの中で4~6本の薪を組む。  
※細い薪がない場合は、薪割り台を使って薪を細くする。(写真②)  
※木の皮も火がつきやすい。
- 0:10 ●に新聞紙を置く。(写真③④)
- 0:15 マッチもしくはライターで新聞紙に火を付け、木に火が付くのを待つ。  
火が付いたら少しずつ太い薪をくべる。(できるだけ細めの薪からくべる)  
※薪をくべる際には、組んだ薪の下に空気が入るように互い違いに組む。
- 0:20 終了(引き続き、野外料理やクラフトを実施する)

※火を付けたら、むやみにあおいだり、吹いたりしない。  
 ※火を付けるタイミングは、野外料理やクラフトの準備が整ってから行う。  
 ※細い薪ばかりでは強い火力が得られない。火が起きたら太い薪をくべていく。  
 ※火の粉などでやけどをする危険性があるので、服装は綿の長袖、長ズボンで実施する。



## ③後片付け

別紙「野外炊飯(準備・片付け)」を参照し、後片付けをしてスタッフの確認を受ける。薪の束数を申告する。  
 ★かまどに水を掛けて掃除するとレンガが割れてしまうので、絶対に行わない。