

たき火アキ情報

1. たき火でお芋やリングを焼くときは 火（おきび）で焼きましょう！

じっくりお芋に熱が伝わり、でんぷんが糖化し甘くなりますよ。

※ 火とは薪が燃え、炭になり、火は出していないけど赤く燃えている状態です。

②の状態になるまで我慢しましょう。 ①



②



2. アルミホイルの巻き方

焼き芋をおいしく焼く方法！

アルミホイルは熱を伝えやすいため、火力が強いと1回巻いただけでは芋が焦けてしまいます。お芋にアルミホイルを5回ぐらいグルグル巻きつけておくと多少火力の強いたき火でもお芋を守ってくれますよ。

3. こんなたき火にも挑戦してみてください。

たき火といえば焼き芋！ですが、いろいろなものに挑戦してみましょう。

今回は、『牛乳パックを使ったホットサンド』にも挑戦しました。

① 食パンにお好みの具材を乗せ、半分に折って挟みます。

（今回はハム+ピザ用チーズ+マスタード、クリームチーズ+レモンでチャレンジ）

② アルミホイルで巻きます。

③ 牛乳パックに入れ、その牛乳パックに火をつけます。

④ 牛乳パックが全部燃えたら完成です。

とっても簡単ですので、皆さんもやってみてはどうでしょうか！

自宅でやるときはリ字溝を下においてやっています。



4. 待ってる時間に自然で遊ぼう！大人も意外とはまるかも

① イニツミ選手権（誰が一番たくさん積めるかな？）

② イシナゲ選手権（人に向かって絶対投げない！）

③ イシミツケ選手権（素敵な石を探してみよう！）

④ ート選手権（石や枝など自然のものを使って芸術作品を作ってみよう！）



5. 消火はしっかりと！

さて、最後はたき火でとっても大事な後始末についてです！！

今回のイベントでは、たき火の薪が燃え尽きるまで所員が見届け、水で消火しています。（特に炭となった薪の中にはまだ火種が残っている可能性があります。）また、たき火の薪や炭はもちろんですが、その周りの砂や石も非常に高温になっています。最後に水をかけると水蒸気とともに一瞬で水がグツグツと沸騰します。何度か水をかけ、砂や石も冷ましましょう。たき火を行った場所は責任をもって消火しましょうね。

「親子で体験教室」担当より