PAPER LOGS





logos.ne.jp

旅、人、アウトドア

2025 VOL. 13





特集

∞₄ 瀬戸内CAMP

暑

- 030 春とチェアWEST
- 036 週末お気軽アウトドア

夏

- 046 サマーボーイの夏休み
- 058 バナナのレシピとアジアの市場

秋

- 076 Fall in CAMP 秋のキャンプに恋をして。
- 080 マシュマロと朝霧JAM!

冬

- 090 家康と八丁味噌と冬キャンプ。
- 096 前略、北の国からデイキャンプ。

連載

108 旅するごはん。
2nd TRIP: フランス
プロヴァンス地方・キュキュロン
「カイエット・プロヴァンサル」

たき火百景

- OZE-HOSHISORA GLAMPING & CAMP RESORT
- 106 千畳敷カール





◊ カクカクシカジカキャンプ場

事前予約を常としていた「夏の後編」だというのに、岡山県の頭島(かしらじま)への散歩旅の帰路の鹿久居島で、偶然出会ってしまったのがこのキャンプ場。アドリブで撮影をお願いするとオーナーの山本志穂さんが快諾してくれた。キャンプサイトの目の前の海は潮の満ち引きで表情を変える。山本さんのトークもまた絶品。 住所:岡山県備前市日生町日生3628-3 TEL:070-9061-4545







から。しかし、天からごほうびが。15時頃にスコール的な雨が降ったのだが、そのあとで、嘘のような虹が!まだ浅いがキャンプ部史上一番無口になった瞬間だった。なぜなら、暑いから。そして、ビーチは逃げ場がない(写真下)「グランベーシック PANELドゥーブル WXL-BC」を設営。なにせこの5月の創部だから歴史は月13日、集合時間は10時30分だった。移動中、豪快に飛び散る水飛沫すら気持ちよく、わかりやすく高揚した(写真上)無人島の哲島(さとしま)へは、集合場所の宮下港から、専任スタッフが船で連れて行ってくれる。7(写真上)無人島の哲島(さとしま)へは、集合場所の宮下港から、専任スタッフが船で連れて行ってくれる。7



01 昼寝と読書 with

春の憧れといえば、ハンモックで昼寝&読書です。 しかも、今回のロケーションである 「自然人村」(新宿から中央線で60分!)のような 木漏れ日に恵まれたなら、快眠&リラックスで、 読書のページは進まないかもしれません。

昼寝用アイテムが2種類。のちほど、ご紹介します





「昼寝」と「読書」がテーマですが、「お 酒」と「おつまみ」というおまけも週 末の魅力。写真上の「LOGOSの森 林 ちょっとスモークするリッド」は、超 簡単におつまみが作れちゃいます。



左上の写真で鈴木くんが背負っていた カラバリあり。

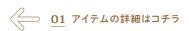


のが「LOGOS デイバッグ-BE」。ネ イビーのほかに、ブラックとベージュの



こちらが昼寝用アイテムの2種類。「LOGOS イージーセットハン モック」は、その名のとおり簡単に設営ができて、コンパクト収納な のも魅力。根倉さんが腰かけているのが、昼寝もできちゃう「Trad canvas ゆらゆらハンモックチェア」。





037

週末

お気軽

戸惑いを隠せないみなさまへ。 なんだか敷居が高いと

「週末お気軽アウトドア」の5つの提案 メージしやすいように、

持ち運びの様子とTota

なにかを始めるのに最適な季節重量を添えました。

春の週末におすすめです。

根倉さんをモデルに贈る初心者代表・鈴木くんとご安心ください。

キャンプもBBQもやってみたいけど合言葉のLOGOSならではの特集で外に出たらアウトドア」が



青バナナのナシゴレン



インドネシア

材料(2人分)

とりもも肉…80g (小さめのひとくち大に切る) 青唐辛子…2本 (輪切り) (辛いのが好きな人は多めでも良い) 赤ピーマン…¼個 (みじん切り)

玉ねぎ…¼玉 (みじん切り) 青バナナ…½本



使用アイテム LOGOS 鉄の職人中華鍋

にんにく…1かけ(みじん切り)

┌ ナンプラー…小さじ1

オイスターソース…小さじ½ ケチャップ…小さじ2

しょうが…5g(みじん切り)

バスマティライス…100g

目玉焼き…2個

植物油…大さじ3

塩…ひとつまみ

黒こしょう…少々

_ 砂糖…少々

*青バナナは基本的に加熱調理向きです。

1 青バナナをチーズグレーターで削る。

作り方

- 2 「LOGOS 鉄の職人中華鍋」で植物油を温め、とりもも肉、玉ねぎを入れ、塩と黒こしょうをして炒める。
- 3 2に、にんにく、しょうが、青唐辛子、赤ピーマン、青バナナを入れて、しんなりするまで炒める。
- 4 3に炊いたバスマティライスを入れて、 \mathbf{A} で味をつけながら炒める。
- 5 器に盛り付けて、目玉焼きを添える。

バスマティライスの炊き方

- 1 バスマティライスを軽く洗って、ザルにあげておく。
- 2 鍋に1ℓのお湯を用意し、沸いたら1を入れて、6分茹でる。 ザルに移して水気を切り、鍋に戻して蓋をし、15分蒸らす。



目玉焼きをアジアっぽく焼くのがポイント。

コツは、強火で熱したフライパンに多めの油を入れてから卵を入れます。 最初に卵の外側をカリカリにし、キツネ色になってきたら急速に弱火にし、 じっくりと黄身が好みの色になったら完成です(山田)



バナナドーサ



42 p

材料(2人分)

バナナ…1本 黒糖…大さじ1 米粉…大さじ3 ココナッツファイン…大さじ1 カルダモンパウダー…小さじ½ 植物油…適量

使用アイテム

LOGOS 鉄の職人たき火パン24

作り方

- 1 ボウルにバナナを入れて、泡だて器などで、ペースト状になるまで潰す。
- 2 1に植物油以外の材料を入れて、よく混ぜる。
- 3 「LOGOS 鉄の職人たき火パン24」で植物油を 温め、2を5cm程度の円盤状にして入れ、両面を揚 げ焼きにする。



黒糖とカルダモンの香りの掛け算こそが最大のポイントです。 香りの強いもの同士を組み合わせることで、 複雑で奥行きのある香りがうまれます。 ただし黒糖の配分が多いので、とても焦げやすいのも特徴。 こまめに裏返しながら焼くのが上手に仕上げるコツです (山田)



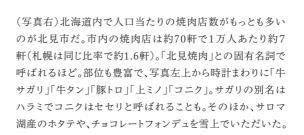












(写真左)「グランベーシック スペースベース・オクタゴン-BJ」 をフルオープンで雪上セッティング。全長475×奥行440×高さ 215cmな大型スクリーンタープだが、セッティング所要時間 はわずか5分ほど。食まわりのアイテムで活躍したのは 「LOGOS theピラミッド篝火 L」。ハーフステン極太ネットと いう焼網が2枚付属するので、北見焼肉をはじめとするBBQ や、この企画の冒頭を飾ったたき火ももちろん楽しめる。

