

ポケットブック

冬LOGOS

2023-2024
WINTER LOGOS

なごい
わー



あったかい
ねえ



たのしい たき火



TAKE FREE

ポケットブック

冬LOGOS

2023-2024
WINTER LOGOS

なごい
わー



あったかい
ねえ



たのしいたき火

たのしい たき火

冬はたき火の「たのしい」を

一番感じることが出来る季節です。

寒いから、火のあたたかさがうれしい。

夜が長いから、火の灯りをじっくり味わえる。

この本では、基礎知識から肩の力を抜いて読めるコラムまで、
たき火のいろいろな載せました。

はじめての人こそ手にとってほしい、保存版の手引書です。

ようこそ、たのしいたき火の世界へ。



1 たき火ができる場所へ行く

まずは場所探しから。たき火はどこでも自由に行っているわけではなく、できる場所が限られています。「河原」「公園」「私有地」

さあ、たき火をはじめよう。

(おおまかな流れ)



など条件次第でOKな場所もありますが、初心者の方は、万が一のときに対処しやすい「キャンプ場」か「バーベキュー場」がおすすめです。

2 たき火アイテムをセツトする



たき火のやり方は大きく分けてふたつ。火を地面で直におこす直火スタイルと、たき火台を使うスタイルです。直火はできる場所が少ない上に、かなり経験を積んだ上級者向け。それ以外の人はたき火台を使うのが簡単、かつ安全です(本書では、たき火台を使ったやり方を掲載しています)。たき火台以外にどんなアイテムを用意すればいいかは、P15〜17「たき火と道具」で紹介しています。

3 着火する



たき火のあらゆる作業のなかで初心者が手こずりやすいのが火おこしですが、それゆえにうまくいったときの喜びはひとしお。P26

「31「火をつける。」ではすぐに火がつく簡単なやり方と、火がつくまでの過程をじっくり味わえるやり方の2通りを紹介しています。

1

耐熱グローブ

BBQ耐熱レザーグローブ L
¥3,300

たき火のあらゆる作業
に使えるグローブ。耐
熱性に優れた牛革製。

1



2

薪ばさみ

LOGOS 楽ちん薪ばさみ ¥3,480

薪の取り扱いにはこれ。
太い薪、燃えた薪もし
っかりつかめる。



2

3

バーナー

LOGOS 着火バーナー ¥2,980

火をおこすときの必須
アイテム。ガスボンベ
つきですぐに使える。

3



たき火と 道具

6

たき火と 道具

まずは
基本の
6アイテム。

4



5



4

薪

薪3kg ¥1,780 ※下段奥の薪
細い薪から太い薪まで、
サイズ違いを用意する
のがおすすめ。

5

着火材

防水ファイアーライター
¥880

薪への着火を助ける燃
料。一発で火がつき、
高火力で長時間持つ。

6

たき火台

LOGOS the ピラミッドTAKIBI L
¥12,900

現代のたき火に欠かせ
ないマストアイテム。
設置も片づけも簡単。



はじめの前に
水を用意しよう
火の延焼など、
万が一のときのため
消火用の水を
そばに置いておくと
安心です。



施設の
決まりを守ろう

共有部分の使い方、
炭や灰の処理の仕方、
直火禁止など、
施設ごとに
決まりがあります。
事前にルールを
しっかり確認。

長時間離れるなら
一度消そう
長い間たき火を
放っておくのは危険です。
就寝時也必须消火を。



ごみは
燃やさない
異臭がしたり
有害物質が
出たりするので
やめましょう。
紙物のごみに
紛れている場合、
火の粉が舞う
可能性も。

じっくり

火つけ

さくっと

火つけ

つける。



に好みで、正解、不正解はありません。❶を選んだ人は赤の「さくっと火つけ」、❷を選んだ人は青の「じっくり火つけ」のページへ。それぞれ必要アイテムとやり方を紹介しています。ちなみにこのふたつはやり方は違えど、どちらもP20～21「火おこしの基本」の「細いものから太いものに火を移す」という原理原則に則っています。それを頭に入れたつ、いろいろな方法を試すのも大いにあり。自分なりのやり方を発見できたら、たき火がぐんと楽しくなります。

火を



「たき火は難しい」と感じている人にその理由を聞くと、「火をつけるのが難しそうだから」と答える人が少なくありません。けれどいまは文明の利器があり、簡単にやろうと思えばいくらでもできます。大切なのは、自分が火とどうつきあいたいか。スタイルは大きく分けてふたつです。

❶ 火はさくさくつけてしまっ
て、次にいきたい人。
❷ 火をつける行為自体を楽し
みたい人。

言い換えると、効率重視型は❶、エンタメ重視型は❷。完全

たき火台と チエア

たき火台とチエア。
相思相愛のペアを選
べたら、たき火の時

すぐに
たき火、
ずっと
たき火

間はもっと幸せ。現地に着いた
らすぐにたき火を始めたい、ず
っとたき火を眺めていたいとい
うたき火ラバーには、開くだけ
で即たき火可能なアタッシュケ
ース型収納のたき火台と、あぐ
らが組めるリラックスチエアを。



たき火BBQベース ¥8,800
キングあぐらチエア (LOGOS LAND) ¥8,900

料理して食べて飲
んで、ときには読書
と散歩もして……と、

“まったり”より
“テキパキ”な
アクティブ派に

たき火を楽しみながらもやりた
いことが多い人に。テーブル、
調理用フック、ランタンポール、
小型ラックが合体したマルチ作
業にぴったりのたき火台と、前
後の動きで作業が楽にできるロ
ースタイルのロッキングチエア。
息の合ったナイスなコンビです。



MAKIBI マルチソロテーブル ¥24,800
Tradcanvas スウィングあぐらチエア ¥13,970

熾火になったら、料理の時間。

いか味噌 アヒージョ

ホイルの上でオリーブオイル (大さじ3)、味噌 (大さじ1と小さじ1)、すりおろしにんにく (小さじ1/2)、料理酒 (小さじ1) を混ぜる。市販のボイル輪切りいか (1杯) を加えてよく混ぜ、刻みネギ (適量) を散らしレッドペッパー (適量) をふりかけ、ホイルをくるむ。熾火で15~20分ほど焼く。



※焼いているときに灰が中に入り込まないよう、ホイルは二重にするのがおすすめです。具材をホイルで一度くるんだら、その上からもう一枚被せてしっかりとくるみ、開いている口を固く閉じましょう。
BBQ お掃除ちゃんシート(極厚) ¥780

ホイル焼きのいいところは、家でも仕込んでいけるところと、いっぺんに焼けるところ。大きめのたき火台ならここで紹介する4品同時に仕上げてレッツパーティー！なんてことも可能です。取り出すときはホイルが熱くなっているのでご注意ください。

さつまいもスティック

洗った皮つきのさつまいも (小さめ1本) を縦半分になり、1.5cmほどのスティック状に切り分けてホイルに乗せる。マーマレード (大さじ1と小さじ1) とハチミツ (大さじ1) を上からかけてホイルをくるみ、熾火で25~30分ほど焼く。お好みでシナモンパウダーやラム酒を加えてもおいしい。



(55)

チリビーンズ ソーセージ

ホイルに市販のトマトミートソース (100g)、加熱済みレッドキドニー豆 (100g)、チリパウダー (小さじ1) を乗せ、よく混ぜたらチヨリソー(6本) とお好みでスライスハラペーニョ (適量) を乗せ、レッドペッパー (適量) をふりかけ、ホイルをくるむ。熾火で20~25分ほど焼く。



まずは ホイル 焼き。



材料を「BBQお掃除ちゃんシート(極厚)」(以下、ホイルと表記) にくるんで熾火の上に置くだけ。15~30分、たき火の前でおしゃべりしていたらできあがり。

ザ・カリフラワー

ホイルにオリーブオイル (大さじ2)、すりおろしにんにく (小さじ1/2)、塩、粗びき黒胡椒、クミンシード (各適量) を入れて混ぜる。食べやすい大きさに切り分けたカリフラワー (1株) を加えてよく混ぜ合わせ、ホイルをくるみ、熾火で20分ほど焼く。食べる時にお好みでレモン果汁をふりかけてもおいしい。



(54)



ピ
ラ
ミ
ツ
ド

T
A
K
I
B
I

も
の
が
た
り

