



# 牛乳パックを使った

# かんたん着火!



国立能登青少年交流の家

## 材料・道具

- なた(皮手袋、丸太などの台)・・・貸出可
- 1Lの牛乳パック(半分)・・・提供可

- 薪ひと束・・・購入可(540円)
- はさみ(牛乳パックを切る)・・・貸出可
- チャッカマン、マッチなど・・・持参

### ① 薪を割って太さのちがう薪を作る

【道具】



「なた」  
素手で持つ



「皮手袋」  
利き手の  
反対に使用

【薪の太さ】



「太」

そのままの太さ

ニンジンくらい



「中」

太を4分割  
約12本

ごぼうくらい

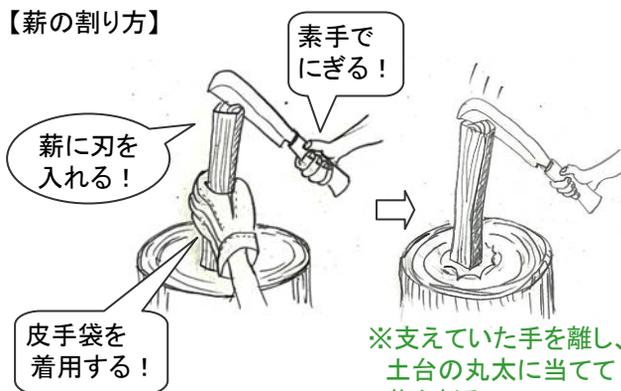


「細」

中を2分割  
約8本

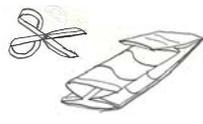
割り箸くらい

【薪の割り方】

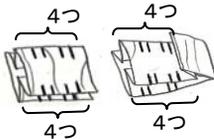
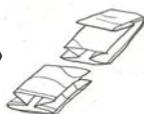


※支えていた手を離し、土台の丸太に当てて薪を割る。

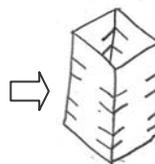
### ② 牛乳パックを切って、焚きつけを作る



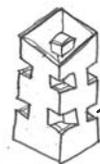
はさみで2つに切る。  
一方を使用する。



切り込みを、  
片側4つずつ入れる。



パックを開く。



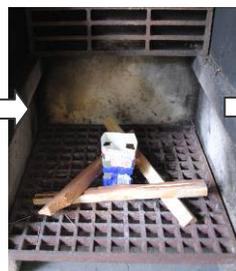
切り込みを押し込む。

完成!

### ③ 薪と牛乳パックを組む



太い薪を三角形に組む



牛乳パックを置く

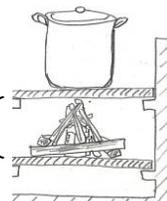


細い薪を鉛筆くらいの長さに折って井形にし、パックの上に置く



中くらいの薪を立てて組む

薪の高さが  
高くなりすぎ  
ないように  
注意!



### ④ 着火する



牛乳パックに着火する



「細・中」薪に燃え移る

**Point** ※着火した牛乳パックが燃えつきないうちに「中」→「太」の薪をくべていく。 ※すぐにくべられるように、たくさん準備しておく。火に勢いがついたら、太い薪でOK! ※おいしいご飯を炊くためには、強火を長時間維持する。一番火が強い場所に鍋を移動するのモコツの一つ。

プラスα



着火剤として松ぼっくり(まつかさ)が利用できる。松脂を含んでいるだけでなく、かさを開いた形も空気の通りがよいため適している。使用する場合は、乾いているものを牛乳パックに2~3個入れて燃やす。