

「日々の理科」(第2947号) 2022,-9,-1

「森のキャンプ(2)」

お茶の水女子大学附属小学校教諭

お茶の水女子大学サイエンス&エデュケーション研究所 研究員

田中 千尋 Chihiro Tanaka

野外での煮炊きには、かつては「石油コンロ」「ガソリンコンロ」が主流だった。私が山岳部の頃は「ホープス」「コールマン」などを愛用していた。「天然の燃料」としては、「薪」と「炭」がある。簡単に言うと、「炭」は「薪」から「木ガスなど」を除去した「純炭素」に近いものだ。燃焼のちがいとしては、「炭は炎が出ない」が「薪は炎が出る」ということだ。今回のキャンプの煮炊きには「薪」が活躍した。



これは携帯用の「薪コンロ」である。細く割いた薪を横に並べて、着火剤で火をつけると、面白いようによく燃える。下部には流入空気の調節穴もあって、火力の調節もある程度可能だ。



最初にいただいたのが「枝豆のペペロンチーノ」というワイルドな料理。非常においしかった。



もちろん肉も焼ける。バーベキューの肉は、浅間ミートで買った「国産霜降りカルビ」が最高で、ちょっと焼いて口に入れると、溶けていくような食感だ。



トウモロコシは薪コンロに皮ごとくべて、直接焼く。こうすると、「蒸し焼き状態」になって、下手に焦げることなく、うまく熱が通る。トウモロコシは収穫後時間が経つと、どんどん味が落ちる。このトウモロコシは孀恋村産の朝採りで、甘くてとても美味だった。



私は何も役に立っていなかったもので、ランプの灯でコーヒーを淹れた。このコーヒーは地元「須田コーヒー」製の自家焙煎で、一番安い「スタブレ」でも、香り高くとても味わい深い。