



PART 2
**焚き火
道具と火のおこし方
& レシピ**



PART 1
**ソロキャンプ
道具と使い方の
基本と裏ワザ**

簡単！旨い！焚き火を極める

俺の「隠れ家」を作ろう！

コラム

焚き火のマナー 96



小特集

家快わがまま
ソロだから気兼ねなし！
焚き火レシピ 82



- 60 薪選びの基本
- 61 薪の使い分け
- 62 薪割りの基本
- 63 薪割りの方法①
- 64 薪割りの方法②
- 65 ナイフの種類と特徴
- 66 パドニング
- 67 焚き火台・焚き火シートの使い方
- 68 薪の保管
- 69 薪の運搬
- 70 火おこし①
- 71 火おこし②
- 72 火いじり
- 73 火力調整
- 74 薪の組み方(井桁式)
- 75 薪の組み方(合掌式)
- 76 焚き火向き家具
- 77 焚き火用調理道具
- 78 火の粉対策
- 79 薪ストーブの使い方
- 80 焚き火の片付け
- 81 ダッチオーブンの手入れ

小特集

ソロキャンプで使える
サバイバル術 46



コラム

ソロキャンプの作法 44



- 10 メンダーなしのキャンプ場選びのコツ
- 11 バッキング術のコツ
- 12 軽量化のコツ
- 13 ソロキャンプのウェア
- 14 サイト選びのコツ
- 15 サイト設営のコツ
- 16 テント設営の基本
- 17 ベグ打ちのコツ
- 18 タープ設営の基本
- 19 タープのアレンジ
- 20 サイト設営の順序
- 21 タープと連結
- 22 テント内の寝具の配置
- 23 テント内の使い方
- 24 バーナーの使い方
- 25 調理の熱源
- 26 アウトドア珈琲を淹れる
- 27 アウトドア珈琲を味わう
- 28 クッカーの選び方
- 29 クッカーの使い方
- 30 焚き火台調理
- 31 ダッチオーブンの使い方
- 32 ミニBBQを楽しむ
- 33 カトラリー&食器
- 34 キャンプめし作り
- 35 野外料理作りの裏技・コツ
- 36 ハリケーンランタン
- 37 ガソリンランタン
- 38 オイルランタン
- 39 ライト&卓上ランタン
- 40 寝袋・マットの基本
- 41 シュラフの選び方
- 42 ハンモックの基本
- 43 ハンモックの選び方