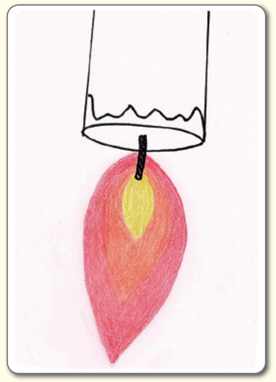
キゴ山ブックレットNo.3

火のちから

銀河の里キゴ山
(キゴ山ふれあい研修センター)

火

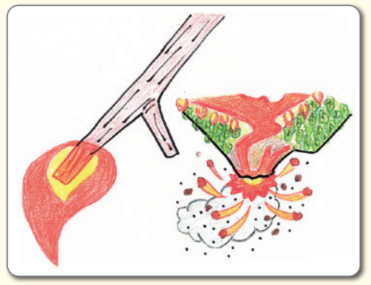
●ものが燃えるとは？
木や炭に含まれる炭素や水素が、空気中の酸素と結びつく時に光と熱を出します。この状態を「燃える」といいます。燃える時に光っている部分を「火」といいます。



●火が人を発展させた?!
大昔の人は火山の噴火や山火事などで「火」を知りました。そして、その火を枯れ木に燃え移らせて、大切に持ち帰りました。

今から45万年くらい前には、人は枯れ木同士をこすり合わせるなどして、自分で好きな時に火を起こす方法を見つけました。

火を使うことで、夜でも明るく、冬でも暖かくくらせるようになりました。火を使って食べ物を美味しく料理できることも知りました。



火を使うことができる生物は人だけです。人は火を使うことで様々な文明をつくり出し、ついには宇宙へ飛び立てるまで科学技術を発展させることができたのです。

人と火のかかわり

●生活の中心に火があった！
昭和30年代頃までの民家では居間の一番良い所に「いろり」がありました。

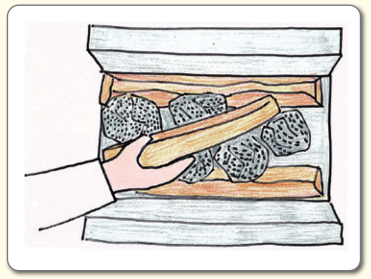
家族みんなで毎日いろりの火にあたりながらお話をし、食事をとっていました。また、台所では「かまど」で薪の火を使って料理を作り、お風呂では「風呂釜」で薪の火を使ってお湯を沸かしていました。

●薪と炭が生き物を守ってる?!
昔の人は、「いろり」や「かまど」で使う炭や薪を作るために近くの里山にコナラやクヌギなどの木を植えて林を作りました。これを雑木林といいます。そして雑木林の木を毎年場所を変えて切り出して薪や炭にしていました。根本の近くで切られた木でも15年もするとまた元のような立派な木に育ちます。このようにして人の手で大切に使われることによって雑木林は守られてきました。

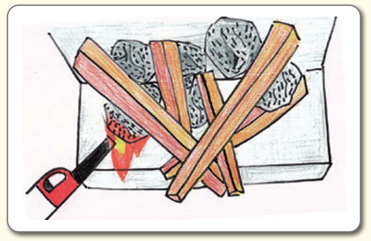
雑木林には、とてもたくさんの鳥や獣、虫や植物がくらしています。人が薪や炭を燃料として利用することが雑木林を守り、そして生き物を守ることになるのです。

薪（まき）で火を起こしてみよう！

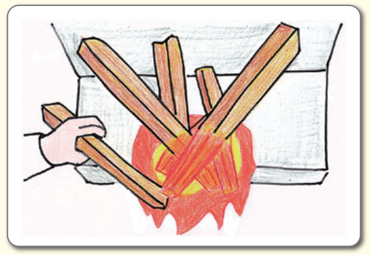
①焚き付け(たきつけ)を置く
新聞紙を柔らかくまるめて焚き付けを作ります。焚き付けを組み上がった薪の下に置きます。しっかりと乾いた落ち葉も焚き付けに使うことができます。



②薪を組む
燃やすための薪を組み上げます。この時に薪と薪の間に充分なすき間が無いとなかなか薪は燃えません。薪の組み方を工夫してみましょう。



③焚き付けに火をつける
薪にいきなりマッチの火を当てても、薪には火がつきません。まずマッチで燃えやすい焚き付けに火をつけます。



④薪を足す
十分に薪に火がついたら、火の中に薪を足します。この時、空気が通りやすいように薪を足すことが大事です。

キゴ山で薪の火を使ってみよう！

●キャンプファイヤー
燃え上がる大きな火をみんなで眺めながらお話したり歌を歌ったり、とても楽しい思い出になることでしょう。

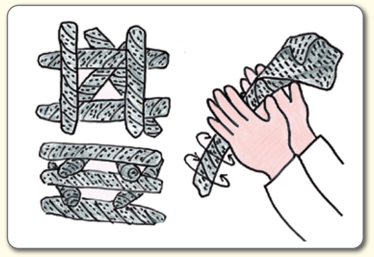
●カレーライス
野菜を切って、肉とルーを鍋に入れぐつぐつ煮込んでカレーを作ります。ご飯も炊きます。みんなで力を合わせて作るカレーの味は最高です。

●ピザ
キゴ山の野外炊飯場にはピザ窯があります。小麦粉をこねて生地を作ったらトッピングをのせてピザ窯へ。火で熱くなったピザ窯の力であっという間に焼き上がります。

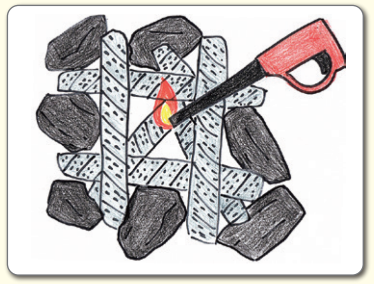
●ドラム缶風呂
大きなドラム缶に水をたっぷり入れてお風呂を沸かしましょう。キゴ山名物のドラム缶風呂はとてもいいお湯です。

炭で火を起こしてみよう！

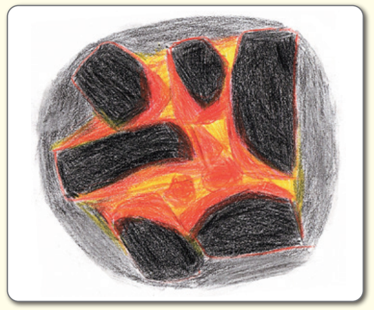
①新聞紙で井桁(いげた)を作る
まず、新聞紙を棒のように丸めます。
それを交互に四角く積み上げて井桁を作ります。



②井桁を炭で囲う
新聞紙で作った井桁の周りに炭を並べます。
炭は井桁を囲うように置いていきます。



③井桁に火をつける
井桁の真ん中に種火を入れて、井桁全体に火がつくようにします。
井桁が燃え始めたら井桁の上にも炭をそっとのせて井桁全体を炭で覆います。



④炭を燃やす
井桁の火は炭へ燃え移り、やがて炭が真っ赤になって燃え始めます。
炭の火は、薪の火と違って大きな炎や煙を出しません。

キゴ山で炭火を使ってみよう！

すごいぞ炭のパワー

真っ赤に燃えている炭は、まわりに遠赤外線を出しています。イワナ(岩魚)の塩焼きやまきまきパンなど、炭火で焼いて作る料理がとても美味しいのは、遠赤外線の力で材料の中の方までしっかりと熱が伝わるためです。炭火を使って上手に焼くと、イワナを骨ごと食べることさえできます。

●イワナの塩焼き
自分で捕まえたイワナ(岩魚)を自分でさばきます。そのイワナに竹串を刺して塩を振ってから炭火でじっくり焼き上げたらできあがり。

●まきまきパン
材料をしっかり混ぜ合わせて生地を作ります。寝かせて発酵させた生地を竹の棒に巻いて炭火へ。きつね色に焼き上がったらできあがり。

●バーベキュー
肉と野菜、焼きそばを炭火を使って美味しく焼きます。みんなで楽しくお話をしながら作るとバーベキューはさらに美味しくなります。

火 と 心

火には決まった形というものがありません。ゆらゆらとゆれながらその姿を絶え間なく変えていきます。

焚火の火を見つめていると、人はなぜだか、ほっとした気持ちになって、とても心が安らいでいきます。

美しくゆらめく炎の光、ごうごうと燃えながら時々パチパチとはぜる薪の音、煙の匂い、そして肌に感じる暖かさ‥‥これら人の五感で感じる焚火の魅力は、実際に焚火にあたる経験をしないとわからないものです。

じっと火を見つめながら一人物思いにふけったり、火を囲みながら友達や家族とお話を楽しんだり、にぎやかに歌や食事を楽しんだり‥‥焚火の楽しみ方は人それぞれです。

みなさんも、キゴ山で「火」を使って思い出を作ってみませんか？

キゴ山ブックレットNo.3　火のちから
発行：令和2年(2020年)3月
金沢市教育委員会生涯学習部生涯学習課
キゴ山ふれあい研修センター
金沢市平等本町カ13番地1
TEL 076-229-1141　FAX 076-229-2511