

## かまどの種類

### 3点かまど / 最も簡単にできるかまど



【作成条件】とにかく簡単にかまどを作りたい人向き

【作り方】

1. ほぼ同じ大きさの石か、または金属製のペグを使って3点で容器を支えます。

### 石組みかまど / かまどの中でもっとも一般的に使用されています

【作成条件】大きめの石があるサイト向き

【作り方】

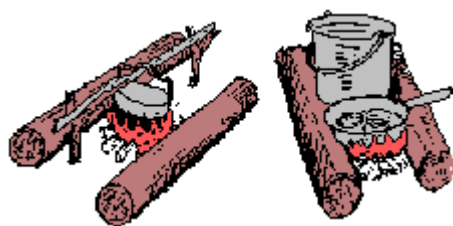


1. 石は大きめで積みやすいものを選びます。濡れている石や砂岩は使ってはいけません。割れることがありますから。
2. 風上以外の三方向に石を積んで壁を作ります。
3. 石の隙間に小石を詰めて熱効率を良くします。

### ハンターかまど / カナダや北米のハンターやきこりが用いているかまどで、別名ハンターのたき火と呼ばれています

【作成条件】大きめの丸太があるサイト向き

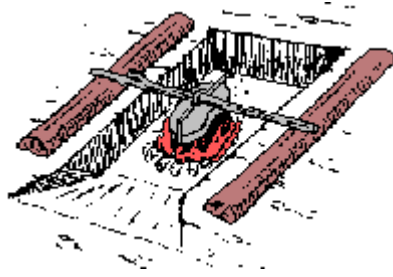
【作り方】



1. 2本の大きな丸太を風の方向と平行に並べ、両方の丸太の間に火を燃やす隙間を作ります。
2. バーをかける仕掛けは、二股になった木の枝や、2本の枝をX状にして針金で固定した物を土に埋め込みます。
3. コッフェルを火にかける時は、火の真上より風下側にかけたほうが熱効率が高いようです。

## トレンチ型かまど

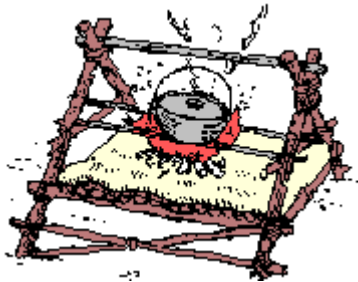
【作成条件】石や丸太のないサイト向き。スコップが必要です  
【作り方】



- 1.幅 30 ~ 50cm、長さ 40cm、深さ 30cm 位の四角い穴(トレンチ)を風の流に平行した方向に掘ります。
- 2.風下に炊き口として地面から掘った穴の底辺に向けて斜めに掘り下げます。
- 3.掘った土はトレンチの両側に盛り、バーをかける台にします。

## 立ちかまど

【作成条件】本格的な料理を作る時や、長期滞在者向き。材料と労力が必要です  
【作り方】



- 1.三角屋根の形状のように、やや太めの木を使って組み、地上から 30cm 上に丸太を並べた台を作ります。
- 2.この台の上に土を盛って、火床を作ります。

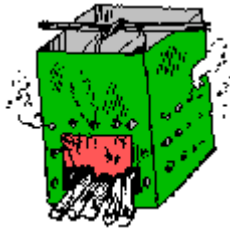
## 壁かまど

【作成条件】壁や斜面のあるサイト  
【作り方】



- 1.斜面が風除けになるように斜面に穴を掘ります。
- 2.ハンターかまどのように、二股になった木の枝や、2本の枝をX状にして針金で固定した物を土に埋め込み、バーをかける仕掛けを作ります。

## 簡易ストーブかまど



【作成条件】石油缶を使います

【作り方】

- 1.石油缶の上面をくりぬきます。
- 2.石油缶の前面下半分に薪を入れる大きな穴を開けます。
- 3.石油缶の前面下半分以外の面に小さな空気穴を開けます。