



特集 松浦で楽しむ キャンプ&バーベキュー

夏休みシーズンに突入する7月、今年はどうなことをして楽しめますか？

コロナ禍で迎える3年目の夏、「3密」を避けながら楽しむことができるキャンプやバーベキューなんていかがでしょうか。

海と山に囲まれた松浦市は、家から近いところにバリエーション豊富な施設があります。

今月号は、市内でキャンプとバーベキューが出来る施設を紹介。

さらに、知っておきたいルールや火の起こし方などをまとめました。

市報を読んで、この夏は外で松浦を満喫しよう！



松浦で思いっきり楽しもう！



柚木川内キャンプ場（志佐町）

問 地域経済活性化課

☎内線 271

期間

7月1日～10月15日

利用時間（要予約）

（日帰り）10：00～15：00

（宿泊）15：00～翌10：00

施設

バンガロー 8 棟

宿泊：2,000 円 / 棟

日帰り：1,000 円 / 棟

トイレ、炊事棟



福島オートキャンプ場

問 シルバー人材センター福島出張所

☎ 0955-47-4084

期間

4月1日～10月31日

利用時間（要予約）

（日帰り）10：00～15：00

（宿泊）14：00～翌13：00

施設

電源付きオートサイト（18 区画）

宿泊：4,500 円 / 区画

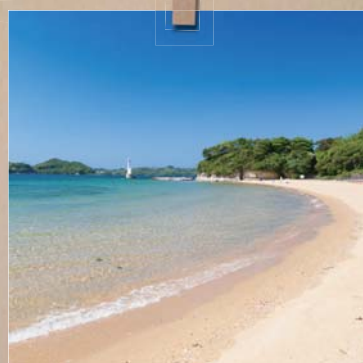
日帰り：2,000 円 / 区画

シャワー：200 円 / 回

BBQ セット（炭 3kg 付）：1,000 円 / 台

トイレ、炊事棟

市では、春・秋にかけてキャンプ場、バーベキューができる施設として5つを管理しています。ここには、各施設の基本情報を掲載いたしますので、詳しい情報は下のQRコードからホームページをご覧ください。



初崎キャンプ場・海水浴場

問 シルバー人材センター福島出張所

☎ 0955-47-4084

期間

4月1日～9月30日

利用時間（キャンプ場要予約）

（日帰り）10：00～15：00

（宿泊）14：00～翌13：00

施設

テントサイト（36 区画）

宿泊：1,500 円 / 区画

日帰り：500 円 / 区画

トイレ、炊事棟



大崎海水浴場（御厨町）

問 地域経済活性化課

☎内線 271

期間

7月9日～8月10日

利用時間（予約不要）

キャンプ、バーベキューでの利用ができます。

施設

シャワー

大人 100 円、こども 50 円 / 回

トイレ、更衣室



宝の浜海水浴場（星鹿町）

問 地域経済活性化課

☎内線 271

期間

7月16日～8月16日

利用時間（キャンプ利用要予約）

いつでもご利用いただけます。

施設

シャワー

100 円 / 回

フリーサイト

宿泊：2,000 円 / テント

日帰り：1,000 円 / テント

トイレ、更衣室

アウトドアの心得

よくある迷惑行為

利用者に対して

- ・炊事場の独占
- ・近くに利用者がある中での大音量の音楽、大騒ぎ
- ・他の利用者のテントサイトを横切る
- ・夜間にテントの設営や、まき割りを行う

自然・施設に対して

- ・炭や灰を利用した場所に放置して帰る
- ・生えている木や草を燃やす
- ・芝生を燃やす、剥がす
- ・川で食器や汚れた道具を洗剤で洗う

知っておきたい ルール・マナー

時間帯や利用者との距離を考えよう



キャンプ場や海水浴場はいろんな人が使っており、利用する目的も様々です。

このような場所は音を隔てるものがないため、少し話し声が大きくなったり、BGMをかけたりするだけでも、近くの人には騒音に聞こえてしまう場合があります。

キャンプ場に消灯時間を確認し、その時間以降は静かに話すなど、近くの利用者への配慮を忘れないようにしましょう。

共用施設は次の人のことを考えて使おう



炊事場やトイレ、シャワーなどは施設に来た人のほとんどが自由に利用する場所です。

お皿やたわしが干してあったり、食べ残しがそのままにしてあったり、タオルや洋服が干してあるなどの場面に遭遇したとき、どのような気持ちになるでしょうか。次使う人が自分だったらと考えて利用するようにしましょう。

知っておきたい

炭や薪の処理方法を確認しよう

焚火やバーベキューは^{だいがみ}醍醐味の一つですが、一番注意が必要な行為です。これらの処理を怠ると、大惨事につながる危険性が非常に高いです。

自然に配慮して楽しもう

自宅以外でのキャンプやバーベキューは施設や自然を借りて行うものです。施設に生えている草木を破壊し、材料に使うことはしてはいけません。落ち葉や木の枝を使う場合も、事前に管理者へ確認するようにしましょう。

ゴミは責任をもって持ち帰ろう



施設で出たゴミは持ち帰ることが基本です。ゴミの放置が多くなり、施設が使用禁止になる事例も全国で起きています。「来た時よりもきれいにして帰る」を心がけて皆さんが利用してもらうことで、綺麗な施設を保つことができます。

アウトドアでの コロナ対策

健康管理に必要な持ち物チェック

一般的な予防アイテムはアウトドアでも有効です。

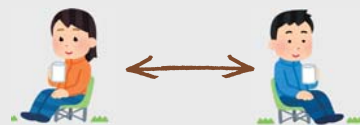


汚れてしまう可能性や、食事や洗い物などの機会も多いため、余裕を持った数を用意しましょう。消毒してすぐ火に近づかないようにしましょう。

食器や箸の使いまわしを避ける

特に、普段の生活を共にしていない人とのバーベキューやグループキャンプでは、同じ料理に食事用の箸をつけることがないように、取り分けて食事をするなど、感染のリスクを抑えるようにしましょう。

マスクの着用タイミング



基本的にマスクの着用は推奨されていますが、夏場は特に熱中症に注意が必要です。

他者と十分な距離が確保できる場合は、無理はせずに適宜マスクを外すようにしましょう。

出かける前の健康チェック

急な体調不良に対応することが難しくなるアウトドアでは特に事前の確認が重要になります。少しでも異変を感じたら参加を見合わせるようし、他の人の体調にも気を配りましょう。

みよう！！

焚火 バーベキュー

準備



必要なもののチェックリスト

- ☐ 炭、薪
- ☐ 焚火台、バーベキューコンロ
- ☐ 焚火シート
- ☐ 焼き網
- ☐ 火ばさみ（トング）
- ☐ 耐熱手袋
- ☐ 着火剤（固形燃料など）
- ☐ アルミホイル
- ☐ 火消しつぼ（お菓子の空き缶など）

風の方向に注意！



煙や火の粉でトラブルにならないように風の向きに注意しましょう。風が強い場合は、安全第一で断念することが必要です。

地面に焚火シートを敷く



炭や薪が地面に落ちてしまったり、燃えている場所と地面が近い場合、地面に住む動物や植物にダメージを与えてしまったり、火事につながったりします。必ず準備しましょう。

point
1

後片づけが楽に！



炭や薪を並べる前に、アルミホイルを敷くと、後の片づけが楽になります。空気口をふさがないようにアルミホイルを重ねて全体に敷いてください。

炭・薪の火起こし



火種には、市販の着火剤や固形燃料を使いましょう。新聞紙や段ボールなどの紙類は煙や小さな灰が多く出るのに加え、すぐ燃え尽きるため、火種に向いていません。

炭や薪の組み方にはたくさんありますが、比較的簡単に火が付く方法をお伝えいたします。

筒状や、やぐら状に組む方法



空気が下から上に抜けるように、真ん中を空けて立体的に組む。



火種を真ん中に入れ、火をつける。うちわで風を送らずに待つ。



炭の場合、側面が赤色になったら炭を崩し、広げる。

実際にやって

後片づけ

炭や薪が燃え尽きるには、時間がかかります。しかし、炭や灰を監視せずに放置すると、灰や火の粉が舞い、やけどや火事の原因になります。今回は、終了後にすぐできる火の消し方を紹介します。

火消しつぼをつかって消火する

中に炭を入れ、ふたをすることで、燃えるのに必要な酸素を防いで火を消すことができます。放置するだけで火が消え、燃え残った炭は次の火種に有効活用できるなどのメリットが多く、おすすめの方法です。専用の道具がない場合も、熱に強い金属の空箱やアルミホイルなどで代用ができます。

また、ふたつきの空箱は段ボールより密閉性に優れ、炭や薪が湿気るのを防ぐこともできるため、買った薪や炭を空箱に移し替え、火消しつぼとして使用したあとそのまま保管することができます。

point

2

金属の空箱を使った火の消し方



焚き火台やバーベキューコンロの上など、熱くなってもいい場所に空箱を置き、火ばさみで炭を入れていく。箱がとても熱くなるため、必ず手袋を着けて作業を行う。



ふたをして、1時間程度様子を見る。箱のまわりの温度が下がっていることを確かめてふたを開け、中の炭が消火されていることを確認し、収納する。

灰とコンロを片づける



あとは、灰とコンロの片づけです。アルミホイルを下に敷いている場合は、灰を包んでゴミ袋にまとめてください。直接灰をかき出す場合は、火ばさみなどを使って大体の灰を袋に移した後、乾いたキッチンペーパーなどを使ってふき取りましょう。

多くの施設ではコンロなどを洗う場所は併設されていません。また、洗ってそのまま持ち帰ってしまうと錆びる原因となってしまいます。油污れがひどい場合は、袋などで覆って持ち帰るようにしましょう。

黒くなった薪や炭、灰は自然界で分解されず、そのままの形で残ります。もし、うまく消火出来ていなかった場合には火事にもつながる可能性があります。

やってはいけない火の消し方



コンロや焚火台に直接水をかけるのはやめましょう。急激に冷やすことで大量の水蒸気が発生し、やけど危険や道具の変形につながります。また、灰や油分を含んだ熱いお湯が地面に流れ、生き物や植物にダメージを与えてしまいます。

みよう！！

料理
食事

準備



必要なものチェックリスト

- ☐クーラーボックス
- ☐まな板、包丁
- ☐調理、取り分け用のトンブ
- ☐箸、皿、コップ
- ☐ゴミ袋（燃えるごみ、資源ごみ）
小さなレジ袋
- ☐ラップ、食料保存袋
- ☐排水溝ネット
- ☐アルコール消毒液、
キッチンペーパー

前日にわくわく料理の準備



point
3

食材を保冷剤代わりに



現地で食材を調理すると、不要な部分がゴミとして多く出てしまいます。また、当日に材料や料理を決めると、ちょうどいい量の食材が売っていなかったり、食べる量以上のものを買って、食品が余ってしまう可能性があります。特に夏場はクーラーボックス内の温度も上がりやすく、食材が痛む可能性が増えるため、キャンプ前日に余裕がある場合は調理の下ごしらえを済ませておきましょう。

クーラーボックスを保冷剤で冷やそうとすると保冷剤が大きくて中身が入らなかったりします。

そんな時は、持っていく食材を冷凍して、保冷剤代わりに入れるのがおすすめです。お肉を凍らせる場合は、解凍後にドリップがもれる場合があるので、袋を重ねておきましょう。

料理の前にゴミ箱を準備



燃えるごみ、資源ごみなど種類別に用意しておけば、食事中や片付けの際の分別が楽になります。

また、においが気になる生ごみや食べ残しのごみには小さめの袋を用意し、袋を重ねてクーラーボックスに保管することで、においの発生や、野生動物から狙われたりするのを防ぐことができます。

実際にやって

後片づけ

仮洗いでスムーズに片づける

後片づけで一番大変なのが鍋や金網、食器類の片づけ、洗浄だと思います。キャンプ場や海水浴場は家と違い、洗剤の使用が出来ないところもあります。

洗剤が使えない場所では、油汚れを綺麗に落とすことは難しいです。その時は、大まかな汚れを炊事場で落として、袋に入れて持ち帰る仮洗いを行えば、施設での片付け時間短縮につながります。炊事場を利用する際は家庭使用している排水溝ネットを使用し、洗い流したゴミがつかまらないようにしましょう。また、炊事場までの距離が離れていて洗いに行くのが大変なこともあります。そのようなときは以下の方法で仮洗いをおこないます。

用意するもの



用意するのは、消毒用アルコールとキッチンペーパー、アルミホイルとレジ袋の4つです。

大まかな汚れを取る



アルミホイルとキッチンペーパーでこびりついた汚れやたれなどをふき取ります。

油汚れをふき取る



その後、消毒用アルコールを吹きかけ、再度キッチンペーパーでふき取ります。アルコールは油汚れに強く、大まかな油汚れを取り除いてくれます。

全ての片づけが終わったら



もう一度使用した場所を歩いてゴミが落ちていないかを確認しましょう。人数が多い場合は、使用した場所に一列に並んでゴミを確認することで楽しみながら清掃をすることができます。「来た時よりもきれいにして帰る」を心にとめて施設を利用しましょう。

準備から後片づけまで、基本的なやり方やルールをマスターすれば誰でも簡単に楽しむことができます。

場所によって違った風景を見ることができ、日常とは違った雰囲気を感じることが出来るアウトドア。この特集を機会に、お家の近くや利用したことのない施設へ足を運んでみてください。

準備はばっちり！
さあ出かけよう！