

〔第二特集〕  
我が家は最高の

# プラキキャン

フィールドだ!

"PURA  
CAMP"

グルキャン、ソロキャン、ファミキャンなど、さまざまなキャンブスタイルが流行している中、今注目したいのが「プラキャン(プライベートキャンブ)」。

プライベート感満載で楽しめたら、それは最高の家族の時間に。

いつかキャンブデビューしたい!と願いつつも、最初の一步が踏み出せていないアナタ、諦めないで!庭を見てみると…

そこは、最高のキャンブフィールド!さあ、目一杯楽しみましょう!



edit&text : Yukiko Imamura  
photo : Yuzo Uchimura (Log), Yukiko Imamura  
design : Shinya Hamachika (BRYs)



**シェルパ**  
 ☎ 096-362-9585  
 📍 熊本市中央区新屋敷1-14-30  
 ⌚ 10:00~19:00(火曜休み)  
 【取り扱い】  
 mont-bell、Helinox、THE NORTH FACEなど



**人気ギアでコーヒーも堪能**

アウトドアシーンでも活躍する600mlタイプの「Kalita」の銅ポット(8,800円)は、憧れの一品。リーズナブルさも魅力な「HIGHMOUNT」コーヒーミル(2,420円)と併せて楽しもう



**焚き火も調理も楽しもう**

40センチの薪もそのまま使い、二次燃焼によって安定した火力が楽しめる「mont-bell」のフォーリング ファイヤーピット(19,800円)。収納袋・焼き網付き



**高さ3段階調整で活躍の幅が広がる**

コンパクトな収納と快適性を求めて生まれた「mont-bell」のマルチフォールディングテーブルワイド(24,200円)。天板がリバーシブルになっている点もポイント



**自然に馴染むコーヒーカラー**

サイズもさまざま。全て揃えたいなら「Helinox」チェア。右から、チェアワンミニ(9,900円)、コンフォートチェア(15,180円)、チェアツーホーム(18,480円)



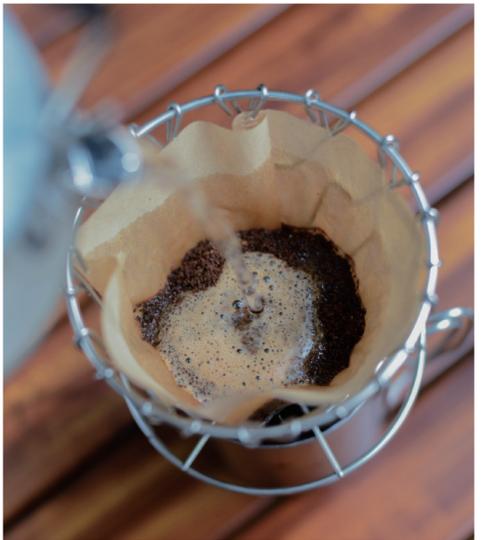
床を傷つけない  
チェアポールフット(3,850円)

一石二鳥!三鳥!  
**即買い、プラキャンギア**  
 “PURA CAMP” GEAR

アウトドアアイテムは、効率化を研究して完成されたものが多く、「キャンプ場でしか活躍しない贅沢品」という考えは、ナンセンス。近頃は、リビングチェアやテーブルを、アウトドアと兼用する人も増えているほど。庭でのプラキャンはもちろん、防災時にも、家の中のインテリアとしても



活躍するギアたちを、憧れのブランドのアイテムで…。  
 家族みんなが笑顔になること間違いなし!



**full of life**  
 ☎ 096-288-2767  
 📍 熊本市南区薄場3-2-12  
 ⌚ 11:00~19:00(木曜、不定休)  
 【取扱ブランド】  
 muraco、NANGA、Helinoxなど



**焚き火と自然が一体になる**

純粹に焚き火を楽しむために生まれたアイテム。チェアに腰をかけ、いつもより高い視線で焚き火が楽しめる「muraco」のスターチーフティ(27,500円)。重量1.1kg



カメラの三脚にセット!

**ハンドメイドの風合いと共に**

石川発信の「NF9」の三脚テーブル。ウォルナットやチェリーなど高級木材を使用した天板は、細かな手作業が美しい。愛用の三脚と合わせて。(25,300円※価格は一例)



**100年以上の歴史を味わおう!**

1912年から愛されている、人気ランタン「vapalux」(49,500円)。技術は受け継がれ、100年以上経った今も、同じ型で販売されている。シェード付きは60,280円



**経年変化も楽しむ一生モノのケトル**

銅の輝きが美しい「ファイヤーサイド」のケトル(大37,950円、小30,800円)。熱伝導のよい銅製だから効率よくお湯が沸く。シェラカップも揃うので注目



**Baumkuchen**

☎ 096-245-7599  
 📍 熊本市中央区坪井2-1-29-101  
 ⌚ 11:00~18:00  
 ※営業日はインスタグラムで確認を

【取扱ブランド】  
 YOKA、STEN FLAME、DOUBLE = DOUBLE FURNITUREなど



**まるで芸術品。幻想的な光にうっとり**

山鹿灯ろうをイメージした山鹿生まれの「STEN FLAME」の焚火台(29,700円)。伝統の柄をデザインした側面が美しく、ライトやキャンドルを入れて楽しむのもおすすめ



**極限まで軽くした木のカップ**

木を極限まで削り仕上げたウッドカップ(1個4,950円)は同店オリジナル。一つひとつ表情が異なり、手触り、口当たりも心地よい。スプーンやフォークなどカトラリーも揃う



**IH対応! 万能調理ギアが登場**

岩手の伝統工芸・南部鉄器がアウトドアを開発。「ONIGEN」のフライパン(24センチ6,600円)は、取っ手が外せて持ち運びも便利。メンテナンスの手軽さも魅力



こんなにコンパクトに! /

**熊本の木に包まれる癒し時間**

組み立て式木製アウトドア家具ブランド「YOKA」とのコラボ。熊本の木材を使ったチェア(25,300円)とテーブル(16,500円)。組み立て式なので移動もラクラク

メスティン  
パエリア



Point

具材から水分が出るので、水の量は少し少な目がおすすめ!

【材料(4人分)】

生米 2合・タマネギ 1/2個・エビ 4尾・アサリ 100g・ミニトマト 4個・パプリカ1個・サフラン(ターメリックでも可) 適量、水400ml、塩こしょう 適量

【作り方】

- みじん切りしたタマネギと生米を炒めて、サフランと塩こしょうを入れて混ぜる。
- エビ、アサリ、細切りにしたパプリカ、へたをとったミニトマトをトッピング。
- 水を入れ、蓋をして弱火で15分。火を止め、15分ほど蒸らしたら完成。

Mess tin



【メスティンとは…】

アルミ製のはんごう。100円ショップでも販売されたことで人気が発売したと言われていたギアの一つ。今回は3合用のメスティンを使用。



せっかくプラキャンをするならアウトドアで活躍する  
クッキングギアでご飯も作りたい。  
ここでは、子どもと一緒にお手伝いができるような簡単レシピを  
ご紹介。パパとがんばって、今日はママにラクをさせてあげよう。



混ぜるのは僕でも出来るよ!!



【材料(4人分)】

鶏ミンチ 200g・もやし 1袋・ニラ 半束・ニンニク 3片・餃子の皮 30枚・とろけるチーズ お好み・塩こしょう 適量

【作り方】

- 鶏ミンチ、みじん切りにしたもやし、刻んだニラ・ニンニク、塩こしょうを袋に入れて混ぜる。
- スキレットにごま油をひき、餃子の皮を並べる。1を乗せて、さらに餃子の皮で蓋をする。
- 弱火で焼き、スキレットの蓋をして3分(アルミホイルでも可)。ひっくり返して、さらに焼き目をつけて完成。お好みでとろけるチーズをのせガスバーナーで焼き目をつけてもOK。



スキレット  
挟むだけギョウザ

Skillet



【スキレットとは…】

鉄製のフライパンのこと。熱がゆっくり均等に伝わるため食材が美味しく仕上がると言われている。

ダッチオーブン  
スパイシーポーク



Point

スペアリブにしっかりと味が付いているので、野菜は薄味でもOK

【材料(4人分)】

骨付きスペアリブ 1kg・ケイジャンスパイス 40g・野菜(パプリカ、ジャガイモ、タマネギ、ミニトマト、ブロッコリーなど) お好みで

【作り方】

- 骨付きスペアリブにケイジャンスパイスをまぶし、冷蔵庫で一晩寝かせる。
- スキレットで1を焼き、表面に焼き目がついたらダッチオーブンに並べ、さらに、ジャガイモやタマネギなど、火の通りが遅いものを入れ、軽く混ぜる。蓋をして弱火で加熱。
- 20分ほど様子を見ながら加熱し、パプリカやブロッコリー、ミニトマトなどを入れ、5分ほど蒸し焼きしたら火を止めて蒸らせば完成。

Dutch oven



【ダッチオーブンとは…】

分厚い金属の鍋で、同じく鉄製の蓋もあり、炭火のせることができることから、アウトドアでの調理に重宝されている。上下から熱を均等に加熱、焼く・蒸す・煮るなどの調理が行える。

ホットサンドメーカー  
アメリカンドッグ

【材料(4人分)】

ホットケーキミックス 200g・卵 1個・牛乳 200ml・ウィンナー 4本

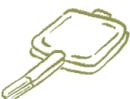
【作り方】

- 袋にホットケーキミックス、卵、牛乳を入れて混ぜる。
- ホットサンドメーカーに、生地→ソーセージ生地を入れて閉じて火にかける。弱火で2~3分したら、裏返して、たまに開けて様子を見ながら火を通す。
- 爪楊枝で生地を刺して、生の生地がくっついてこなくなったら完成。

Point

お好みでケチャップやマスタードをかけたり、ソーセージを入れる際にチーズを入れるのもおすすめ

Hot Sandwich Maker



【ホットサンドメーカーとは…】

パンに具材をサンドして焼くための調理器具。各メーカーがさまざまなスタイルのものを発売し、パン1枚で焼けるものも登場している。

Smoker



【段ボール燻製とは…】

燻製機の代わりに段ボールで行う燻製。安価な物は100円ショップでも販売されている。家庭にある段ボールに切れ目を入れ、網を差し込んで使うなど、代用も可能。  
※段ボールが直接、燻製ウッドにふれないように注意

【材料(4人分)】

タマゴ 8個・水500ml・塩25g・白だし大さじ3・チーズ・ナッツ お好み・燻製ウッド約70g・段ボール燻製機(市販のものを使用)・金属トレー・アルミホイル

【タマゴの仕込み】

- 沸騰したお湯に塩・白だしを入れ一煮立ちさせ、冷ます。
- 沸騰したお湯にタマゴを入れ、7分茹で、冷水で冷ましてから殻をむく。
- 1に2を入れ、冷蔵庫で一晩寝かせる。
- 燻製をする前に、1から取り出し、表面をキッチンペーパーなどで拭き取り乾燥させる。

【燻製】

- 組み立てた段ボールの下段に、アルミホイルを巻いた金属トレーを置き、火をつけた燻製ウッドを置く。
- 網を置いた上段に、タマゴやチーズ、ナッツを並べて蓋をする。
- お好みで1~2時間燻製して完成。

CHEERS!



段ボール燻製



おまけ

フローズゼリー

【材料】

冷凍した果肉入りゼリー・サイダー・ジップ付き袋

【作り方】

- 冷凍したゼリーを半解凍させ、袋に入れて砕く。
- グラスに移し、サイダーを入れたら完成。

## “pura-camp” 02

好きな時にキャンプができるし、ペットも一緒に楽しめるのがよいです。きっと愛猫のもこも喜んでくれると思います。



## “pura-camp” 01

キャンプ場のようなロケーションでお庭でキャンプしています。いつもご飯も、テントの中だと子どもたちも大喜びです。



## “pura-camp” 03

大雨でお出かけが出来ない時も、ちょっと気分を変えたい時、すぐに出来ちゃうお楽しみ家族時間。庭キャン最高です。



## “pura-camp” 04

我が家のベランダから見る景色は最高。たまに花火も見れます。ここで食べるキャンプ飯もまた格別ですよ。



## わたしのプラキャン

### プラキャンだけど、 ご近所さんへの配慮を

自宅の庭は、自分のもの。何でも好きなことをやってよいか？と言われたら、住み街でのプラキャンの場合、周囲への気遣いは欠かせません。それは、キャンプ場と同じ。

「煙がでる調理は注意する」「火の始末は徹底的に」「夜9時以降は、庭で騒がない」

私は、この3つを必ず守って楽しんでいます。

屋間にプラキャンを楽しむ際、特に気をつけているのは「煙」です。燻製料理は、風通しの良い場所を選び、サーキュレーターを回して、煙を出るだけ早く拡散。休日には、洗濯物を干している家庭も多いので、チラッと様子を伺い、干してある時には控えるようにしています。

そこで気になるのが「焚き火をしてよいのか？」という問題。正確には、NGというわけではないらしく、火事と勘違いされて通報されたらアウトということ。隣家から煙がもくもくと上がっていたら、最初は、誰でも「火事!?!」と誤ってしまいますよね。そのため、私は、住み街での焚き火は、控えるのが良さそうだな、という結果に。どうしても楽しみたい時は、小さなロケットストーブで、小枝を燃やして楽しんでいきます(隣に水道のホースを備えて)。

そんな配慮をしながらプラキャンを楽しむ我が家は、「いつも楽しそうね」と声をかけられるようになりました。よい人たちに囲まれて、よかったです。ご近所の方々にも、温かく見守ってもらえるプラキャンを、皆さんもお楽しみください。



我が家のプラキャン。布を使って周囲からの視界を遮り、プライベート感をアップさせています。

### いまむらゆきこ

2021年6月にソロキャンデビューしてから、キャンプの魅力にハマってしまったソロキャンパー。温泉ソムリエとして、コラムコーナー(P95)でも執筆中。

