

今号は、スポーツオーソリティオンタウン始良店全面協力のもと、
この秋やってみたいキャンプスタイルを総力特集!

キャンプといえば夏を思い浮かべる人も多いかもしれませんが、実はキャンプのベストシーズンは秋。

まだまだ暑い鹿児島島の9・10月も、真夏より格段に過ごしやすくなっています。

また、蚊やブヨなどの嫌な虫も秋になるとぐっと少なくなるので、快適にアウトドアを楽しむことができます。

また、キャンプのサバイバルなイメージも今は昔。イマドキキャンプのキーワードは「おしゃれ」です。

キャンプギアも使いやすくておしゃれなものが豊富なので、外で使うだけでももったいない!

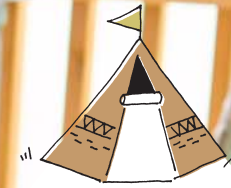
たまには部屋の照明を落として、キャンドルやランタンの灯りを楽しんだり、

ペランダやテラスで食事を楽しんだり、おうちでもキャンプの非日常感を味わってみませんか?

さあ、外でもおうちでも Go Camping!

撮影 = 磯畑 弘樹 Hiroki Isohata

文 = 中西 理恵 Rie Nakanishi



Go!

秋キャンプしよう!

Camping

《特集》





“頑張らないキャンプ”のススメ

野外で非日常を味わってリフレッシュできるのがキャンプの醍醐味。

せっかくのキャンプをただ疲れる経験にしないためには“頑張らない”ことが大切です。

そこで、初心者でも小さな子供連れでも楽しめる“お気楽キャンプ”のためのコツとポイントを、スポーツオーソリティイオンタウン始良店のストアマネージャー（日本オートキャンプ協会公認インストラクター）の渡邊さんにお聞きしました。

Point 1

高規格キャンプ場を選ぶべし

高規格キャンプ場とは、設備・施設が充実しているキャンプ場のこと。お風呂やトイレ、炊事棟、宿泊施設が整っていて清潔感があり、売店やレンタル品が充実しているキャンプ場なら、初心者や小さなお子様連れでも安心です。

Point 2

管理人さん常駐のキャンプ場を選ぶべし

管理人さんが24時間常駐しているキャンプ場なら、道具の使い方が分からない場合や、突発的なアクシデントの際も対応してもらえるので安心です。

Point 3

自宅から車で1.5～2時間位の場所を選ぶべし

キャンプ場までの移動距離が遠すぎると、自宅を早めに出発しないといけないので、行くだけで疲れてしまいます。かといって近すぎると“キャンプに行った感”が出ないもの。

1.5～2時間程度の場所を選ぶのがポイントです。

Point 4

食事は気合いを入れるべからず

キャンプといえば、バーベキュー!と思っていませんか?しかし、炭をおこすのも実は大変。食事づくりの時間をかけてしまうと、“自然の中でゆったり過ごす”という本来の目的を見失ってしまいます。コテージにはコンロが付いているし、BBQもレンタルを活用するなど、楽なメニューを選びましょう。

Point 5

おしゃれも意識すべし

機能優先のアウトドアグッズも、最近はファッション性やビジュアルを重視する傾向に。テントやタープ、テーブルなどの大物は色や素材を統一すると、まとまりやすいです。お気に入りのギア(道具)を揃えていくと、どんどんキャンプが楽しくなっていきますよ!

ほんご

ヤマサハウスNo.1のキャンパー!? 本村さんに聞くキャンプの魅力

子供が小さかった頃は、家族との時間を過ごすために、会社のキャンプ好きの仲間と家族ぐるみでキャンプに出かけていました。子供の成長とともに、しばらくキャンプやアウトドアから遠ざかっていましたが、東日本大震災をきっかけに防災をかねてアウトドアグッズを揃えたら使ってみたくなり、いつの間にかワンデーキャンプやウッドデッキ料理するようになりました。よく行くのは、吹上浜、岩屋公園、かいもん、川辺、加えずりの森、観音池公園、霧島、阿蘇などオートキャンプのあるところを中心です。ワンデーキャンプは指宿や枕崎、川辺、加世田方面へ。自然の中で、ゆったりとした時間を過ごすだけで、日常のストレスをリセットすることができます。特に温泉を併設したキャンプ場は、心身ともに癒されます。最近では妻の意見を尊重して、テント泊ではなくログハウス利用が主流。普段料理を作ってもらう立場なので、キャンプの時は設置から料理、片付けまですべてが私の役目です。メニューはサラダ、焼肉、飯盒炊き込みご飯、燻製、焼きマシュマロなど、朝はホットサンドと換ぎたてのコーヒーが定番です。自宅とはまた違った雰囲気の中での会話を楽しんだり、屋外で食べる食事を格段に美味しく感じたり、贅沢なときを過ごせるのがキャンプの魅力。炭火焼や焚き火も自宅では味わえない、キャンプならではの醍醐味です。

次に欲しいキャンプグッズはビザ釜です。また、最近バーキングエリアの道の駅が充実しているので、車中泊をしながら全国の道の駅を訪ねてみたいと考えています。キャンプは準備や片付けが大変というイメージがありますが、指宿国民休暇村はバーベキューの準備や片づけ、テント設置などもセットになったメニューがありますので、初めてファミリーキャンプをする方は、まずこういうところから始めてみてはいかがでしょうか。また、キャンプは失敗の積み重ねです。ファミリーキャンプ、ソロキャンプ、ソロキャンプ、女子キャンプ、日帰りのデイキャンプなどなど…キャンプスタイルもさまざま。登山や釣りとの組み合わせもいろいろと試しつつ自分なりの最適なキャンプスタイルを見つけてみてください。



おすすめキャンプ場 Best 3

☆ ひなもりオートキャンプ場 ☆



九州自動車道小林インターより約20分。(社)日本オートキャンプ協会公認4ツ星キャンプ場。標高が高く、霧島の雄大な自然と高原の爽やかな風を、充実した設備の中で楽しめます。テントサイトの他に、快適なキャンピングトレーラーハウスがあり、水回りやシャワー室、ゴミ捨て場も非常に綺麗に整っています。フィールド内には木製大型遊具も整備され、

子供連れにも最適。また、管理棟には日本オートキャンプ協会公認インストラクターが常駐されているので安心です。近くに源泉掛け流しの温泉施設もあります。

〒886-0004 宮崎県小林市細野字山中之前5739-14
【問】0984-23-8100(電話受付時間/9:00~17:00) 【休】通年営業(年中無休)
<http://www.hinamori.jp/> Facebook「ひなもりオートキャンプ場」

☆ 南阿蘇歌瀬キャンプ場 ☆

自然のダイナミックさを味わえるので、ピクニックだけでなく上級者にもおすすめ。フィールド全面に美しく芝生が敷き詰められ、区画タイプのオートサイトはすべて電源、水道を備え、キャンピングカーにも対応。その他テントサイト、バンガローを備えています。炊事棟やトイレ、コインシャワーも管理が行き届いており快適です。さまざまなキャンプ用品もレンタル可能で、管理棟の売店も充実しています。おすすめはTボーンステーキ!がっつりお肉で、本場のBBQが楽しめます。管理人さんのアウトドア愛が伝わるキャンプ場です。



〒861-3911 熊本県上益城郡山都町菅尾1344-1
【問】0967-83-0554(電話受付時間/8:00~18:00)
【休】木曜定休(祝日及び夏休み期間中は無休) Facebook「歌瀬キャンプ場」

☆ 川辺岩屋公園キャンプ場 ☆



BBQやキャンプを年間楽しめる清水岩屋公園。園内には、全国的にも有名な清水産産仏や川辺仏壇の技術を活用して造られた和風カフェ「サクラノヤカタ」もあり、ゆったりとした時間を過ごせます。春は桜、夏は万之瀬川を利用した流水プールやウォーター 슬라이ダー、秋は紅葉と四季折々の表情を楽しめます。ロッジ、

ケビン、常設テント、フリーテントサイトと施設・設備も充実しています。常設テントは、なんとキャンパルジャパンの可愛いティピーテント!広い芝生広場や大型遊具もあるので、子供連れでも大満足。川辺町内の店舗からBBQ宅配を頼むことも可能です。
〒897-0202 鹿児島県南九州市川辺町清水3882
【問】0993-56-5465(電話受付時間/8:30~17:30) 【休】通年営業(年中無休)
<http://www.iwayacamp.com/> Facebook「岩屋公園キャンプ場」

外でもおうちでも使いたい! アウトドアクッキンググッズ

アウトドア用の調理道具には、おうちでも使える優れものがたくさん。日常使っていて、おうちでもアウトドア気分を楽しみましょう。



アウトドアでこそ楽しみたいスモーク料理。コールマンのコンパクトスモーカーなら、コンロで簡単に燻製ができます。スモーカーの溝に水を流し込むことで煙の中に閉じ込める構造になっているので、キャンプ場はもちろん、家でも煙を気にせず燻製料理を楽しめます。使い方は、まず鍋底にアルミホイルを敷いて、その上にスモークチップを入れます。その上に網をセットして食材を置き、コンロにかけて煙が出たらお好みで10〜15分燻せば完成です。(燻製時間は食材によっても異なります。)

コールマン コンパクトスモーカー / ¥6,378 (税込)



渡邊さんの
オススメポイント

燻製チップには、ヒッコリーやサクラ、リンゴなどいろいろあり、食材に合わせて選びます。個人的にオススメするのはヒッコリー。クセが強い代わりに、燻製ならではのパンチも出るので、どんな食材にも合いますよ。



コールマン
ホットサンドイッチクッカー /
¥3,758 (税込)



朝食やランチにオススメのホットサンド。各アウトドアメーカーからも、さまざまなタイプのもので出ています。

LOGOS ホットサンドパン /
¥3,564 (税込)



渡邊さんの
オススメポイント

ロスのホットサンドメーカーは、8枚切り食パンを耳ごと使用でき、パンが2つに分割できるので食べやすいサイズで焼き上げることができます。焼印が入るのもポイント。分割して洗えます。おすすめの具材はアボカド・トマト・ハム・チーズ。



武本さんの
オススメポイント

ランタンマークが刻印されて可愛いコールマンのホットサンドイッチクッカーは、ハンドルを取り外せてコンパクトに収納できるのがポイント。ノンスティック加工で食材がこびりつきません。冷凍の今川焼をこれで焼くと、皮がパリッとなって美味しいですよ!

アウトドア料理には欠かせないダッチオーブンやスキレットは、おうちのキッチンでも大活躍のアイテム。キャストアイアン(鑄鉄)の最大の特徴は、熱をゆっくりじっくり伝えること。素材への火の当たりが柔らかくじっくりとむらなく加熱でき、旨味をぎゅっと凝縮しながら調理できます。一見手入れが難しいですが、LOGGEのダッチオーブンやスキレットはシーズニング済みなので、さっと洗ってすぐ使えます。IHにも対応しているので、ぜひおうちでも使ってみて。

LOGGE スキレット 10 1/4インチ / ¥4,988 (税込)
LOGGE キャンプオーヴン 10インチ DEEP / ¥15,660 (税込)
以上すべてスポーツオーソリティオンラインストア 始良店
STAUB ビコ・ココット ラウンド22cm / 私物



渡邊さんの
オススメポイント

キャンプでおすすの料理は、ラタトゥイユやアクアパッツァ。具材を切っただけで煮込むだけで絶品料理の出来上がり。家で使うなら、ダッチオーブンは足無しのもをお選びください。



手軽にGo Camping! おうちキャンプを楽しもう。

日常に、非日常の潤いを。おうちで手軽にキャンプを楽しんでみませんか? キャンプ用にせっかく揃えたグッズも仕舞い込んではいもったいない!

最近のアウトドアグッズは、シンプルで洗練されているデザインが多く、おうちでも大活躍。ベランダやテラスにテーブルや椅子を並べてプチグランピングスタイルを演出してみましょう。



ティピーテントで気分を盛り上げよう!

ティピーテントとは、インディアンテントとも言われる円錐型のテントのこと。テントがあれば一気にキャンプ感が増しますね。ちょっとした秘密基地みたいなので、子供達にも大人気のアイテムです。棒と布があれば自作できるので、DIYしてみませんか?

【材料】丸棒…直径20×1,820mm位のもの 6本(5本でも4本でも作れます)、ロープ…1本、大きな布

【作り方】①丸棒の片方から35mmのところを直径5.5mm程の穴をあける。(ホームセンターの作業室でできます) ②穴にロープを通し、バランスをみながらテントの形に広げていく。③形が決まったら、通したロープをぐるぐる巻きにしてきつく縛る。④棒のまわりに布をかけ、クッションやラグでデコレーションして出来上がり。



上 / コットンキャンパス地が体をやさしく包み盛り心地の良い、コンフォートマスターシリーズの人気チェア。シックなアースカラーなので、インテリアにも馴染みやすい。

コールマン コンフォートマスター® キャンパスリングチェア
¥15,120 (税込)



下 / コールマンとアウトドアブランドMonroのコラボで生まれたインドアとアウトドアをボーダレスにするブランド「インディゴレーベル」。コンセプト通りデザイン性が高く、家でも使いたくなる。薄型収納ができ、携行性にも優れている。

コールマン IL パワーハウス® LP ツーバーナーストーブ II (インディゴ) ¥19,224 (税込)
※LPガスは別売り
コンロに乗せた鍋(私物)
すべてスポーツオーソリティオンラインストア 始良店

イオンタウン始良店で見つけた 可愛い&便利なアウトドアグッズ



スポーツオーソリティイオンタウン始良店は、本格的なキャンピングからアウトドア雑貨、スポーツ用品まで幅広い商品を取り揃えています。

中でもアウトドアグッズには、キャンプだけでなくインドアでも使えるおしゃれで便利なものがたくさん!

専門知識を持ったスタッフが、アイテム選びをしっかりとサポートしてくれるので、迷ったら気軽に問い合わせてみよう。



THERMOS 保冷缶ホルダー HOL'C
¥1,999 (税込)

350mlの缶がすっぽり入り、缶ドリンクのおいしい温度をキープ。結露も少ないので、テーブルや手に水滴がつくこともありません。



ユニフレーム fanマルチロースター
¥2,000 (税込)

コンロやバーナーでパンをトーストできるグッズです。特殊耐熱網メッシュが、火を遠赤外線に変換して、こんがり焼くことができます。網をフラットにすれば、お餅や干物なども焼けます。アウトドア用ですが、直火焼きのパンはとっても美味しいので、普段使いにもGood!



SPICE スマイルLEDランタン
¥864 (税込)

ニコニコ笑顔が可愛いLEDランタンは、キャンプはもちろん子ども部屋の常夜灯にもおすすめ。カラーも豊富なので、お気に入りを見つけてみて。



SOLRランタン
¥3,240 (税込)

太陽光、もしくはUSB接続で充電ができるLEDライト搭載マルチボトル。シリコン素材で、ぶつたり落としたりしても割れる心配がありません。水に浮くほどの防水性能があり、釣りなどのマリッジャーで濡れたくない物の小物入れとしても活躍します。



コールマン ルミエールランタン
¥5,162 (税込)

炎の揺らめきと雰囲気を楽しむキャンドルのようなランタン。※LPガスは別売り



河野さんの
オススメポイント

インテリアとして家でも使っています。揺らぐ炎にはリラックス効果も!



ロゴス BBQお掃除楽ちんシート (極厚)
¥799 (税込)

一般的な家庭用アルミホイルの約3倍近い厚みで、熱による穴あけや燃えにも安心。BBQグリル全体に敷いておくだけで、後片付けが格段に楽になりますよ。



NORDISK ノルディスク アスガルド 19.6
¥138,240 (税込)

シロクマのロゴが可愛いノルディスクのコットテント。モノポールの円錐形のフォルムでおしゃれキャンパー達がこぞって使う人気商品。グランピングに最適です。

◎スポーツオーソリティ イオンタウン始良店

〒899-5421 鹿児島県始良市東餅田336
イオンタウン始良 東街区2F
通常営業時間 / 10:00~21:00
TEL / 0995-67-8686
https://www.sportsauthority.co.jp/
Facebook「スポーツオーソリティイオンタウン始良店」

自宅で手軽にサードウェーブコーヒーを。 アウトドアコーヒー焙煎をしてみよう!



アウトドアやキャンプで飲む珈琲は格別です。自然の風を感じながら飲む、至福の一杯。

その美味しさにこだわり、自分好みの味を追求したい人へ贈る究極の技...それは自家焙煎。

巷でもサードウェーブと言われる、豆の素材や淹れ方など各々の工程にこだわったスペシャルティコーヒーがブームですが、1杯のコーヒーのためにたっぷり時間をかける贅沢を味わってみませんか?

今回特別に、ヴォアラ珈琲の井ノ上さんが、自家焙煎のコツと美味しい珈琲の淹れ方について教えてくださいました。

ちなみにチャフと呼ばれるカスが散るので、アウトドアで行うことをおすすめします。

《準備するもの》

- ユニフレーム 焼き火ロースター / ¥2,900 (税込) スポーツオーソリティイオンタウン始良店
- 珈琲生豆
- ザル
- 団扇か扇風機

焙煎のやり方



①生豆を100g計り、網に入れる。生豆は洗う必要はありません。※ユニフレームのロースターの適正容量は生豆約50gと記載されていますが、100g焙煎できました。



②バーナーやコンロ、炭火などの上で網を振りながら豆を煎っていきます。



③豆が薄い茶色になってきたあたりから、豆の水が抜け本焙煎です。焼きムラが出ないように手網を振って、均一に火が通るようにします。



④パチパチと音がして、豆がはぜ始めます。熱源からの距離で火力を調整しましょう。



⑤ローストは10~15分が目安です。好みのロースト具合になったら火から外してザルにあげ、団扇や扇風機を使って素早く冷却します。

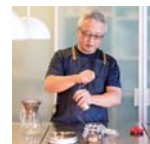


⑥焼きムラのある豆を取り除いて、焙煎完了。すぐに飲んでも美味しいですが、一昼夜置くと味が落ち着いて、より美味しくいただけます。

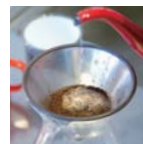
美味しい珈琲の淹れ方



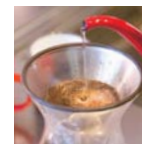
①注ぎたいカップ×人数で、水の量を決めます。コーヒーの粉:水=1:15の割合になるよう量を量ります。



②使う器具に合わせた挽き具合で豆を挽きます。ここでは金属フィルターで抽出するため粗挽きにしました。



③あらかじめ、ドリッパーとポット、カップは温めておきます。まずはコーヒー粉全体が湿る程度にお湯を注ぎます。



④お湯が落ちてくるまでコーヒー粉の中央に注ぎ、ドリッピング始めたらその字を書きうに数回にわたってお湯を注ぎます。



⑤最初に決めた量のコーヒーが落ちたら、お湯が残っていてもフィルターを外します。



⑥ポットの中のコーヒーを全体の量に合わせてカップに注いでできあがり。

井ノ上さんオススメコーヒーグッズ

◎ヴォアラ珈琲 <http://www.inouecoffee.com/>

霧島国分本店
〒899-4332 鹿児島県霧島市国分中央5-3-17
営業時間 / 10:00~18:00
(水曜日のみ 11:00~17:00)
TEL / 0995-46-5183
オンラインショップ / <http://www.umaicoffee.jp/>

ヴォアラ珈琲では国分本店、フティックコーヒー・ヴォアラ(天文館店)、ドルフィンポート店、ヴォアラミニ谷山店で定期的にコーヒー教室を開催しています。ワークショップの楽しみながらおうちで美味しく簡単にいれるコツを学んでみませんか? 詳しくはホームページをご覧ください。



コマダンテグラインダー
究極の手挽きミル。高い切れ味と摩耗耐久性を誇るニトロブレドと呼ばれるステンレス鋼の刃と、軸に設置されたベアリングがハンドルを回す時に必要な力を最小限に抑え、軸ぶれせずに安定した粒度を保ってくれます。



エアロプレス
注射器スタイルがユニークなエアロプレス。空気力を利用して、しっかりと圧力をかけることで味わい深いコーヒーを抽出することができます。



ボーレックス コーヒーミル
なんとメイドインキリシマ! 世界に誇る技術のつまったセラミック刃のコーヒーミルです。コンパクトな設計なので、アウトドアにも気軽に持っていけます。