

キャンプ場でできる竹箸の作り方

材料

- 竹(節と節の間を利用)
※現地調達する場合は乾いた竹がベスト。生竹でも可ですが、やや削りにくい。

道具

- ナイフ(アウトドア用・小刀でも可)
- ナタやノコギリ(あれば竹を切るのに便利)
- 焚き火(仕上げや殺菌用に活用できる)

手順

1. 竹を切る
長さ23～25cm程度に切る。節を避けてストレートな部分を選ぶ。
2. 割る
ナイフやナタを使って縦に割り、幅1cm弱の素材を2本作る。
3. 削る
ナイフで角を落として四角や丸に整える。
先端は細めに、持ち手は太めに残すと使いやすい。
4. 仕上げ
紙やすりがなくても、焚き火の灰を布や葉っぱにつけてこするとツルツルに。
5. 仕上げ(任意)
焚き火の火で軽く炙って表面を乾かすと、耐久性も増し殺菌にもなる。

ポイント

- 太さをそろえると持ちやすく食べやすい。
- 火で炙りすぎると焦げて苦味が出るので注意。
- 子どもと一緒に作る場合は、削りは大人がサポートしてあげると安全。

 キャンプ飯を自作の箸で食べると格別ですよ！