ダイハツネイキッドで バーベキューに出掛けよう

家族で見つける美味しい秋

デイリースポーツ

澄み切った青空とさわやかな秋風。マイカーでのドライブを楽しむには最高の季節がやって来た。自然と触れ合うだけでなく、野外でのファミリーパーティーも楽しみだ。しかも食欲の秋。お父さんの株を上げるには、豪快な野外料理にチャレンジしてみてはどうだろう。さあ、美味しい秋を探しに家族みんなで出掛けよう。

出掛ける前に

気の向くままにクルマを走らせ、気に入った場所でバーベキューを楽しむのもいいけど、いまや全国にキャンプ場は三千カ所近くもあり、約三分の一がクルマを乗り入れられるオートキャンプ場になっている。行き先を決めないドライブ&ファミリーパーティーもいいけど、安心できるのは確かな情報を仕入れて出発すること。

いまや一家に一台のコンピューター時代。手軽に情報を得られるインターネットを利用しない手はないだろう。全国の主要なキャンプ場の予約状況や施設の充実度などが一目で分かるホームページがあるのをご存じですか。

日本オートキャンプ協会が発信しているもので、「http://www.autocamp.or.jp/autocamp/」にアクセスすると、お勧めの"今週のキャンプ場"だけでなく、全国のキャンプ場MAPの項目もある。ガイドブックを買い込んで入念に調べるのもいいが、キャンプ初心者に心強いホームページとなる。

食欲の秋を楽しむためには野外でのバーベキューが代表格。必要な道具や燃料が、レンタルでも大丈夫なのかも簡単にチェックできるってわけ。キャンプ場を取り巻く自然環境や設備が分かっていれば、持っていく道具や準備する時間も省ける。

いよいよ着火

便利になりすぎた現代。ガスと電気器具が何でもやってくれるけれど、昭和四十年前後生まれの三十歳代のお父さんなら、子供のころにマキで風呂を沸かした経験もあるのでは。燃える炎と格闘したことのない息子や娘の前で、お父さんの隠された実力?を見せてほしいかが。

手作りカマドこそがお父さんの腕の見せどころだ。まずは転がっている大きな石を探して来る。手ごろな石がないこともあるだけに、DIYショップなどで売っているブロックを用意して行けば問題ない。地面でたき火ができればいいのだが、たき火禁止のキャンプ場もあるので事前のチェックは忘れずにすること。

カマド作りは風向きが肝心だ。新鮮な空気を送り込むためには風上にたき口が向くようにする。そして周囲から余分な風が流れ込まないよう囲う。マキは太めのものでヤグラを組む形にして、その上に細いマキを乗せるようにする。ヤグラを組むことで新鮮な空気が入る。

いよいよ着火だ。燃えやすい新聞紙をヤグラの下に入れて火をつければ、細いマキから順番に燃えていく。お父さんの威厳を守るためには失敗を避ける裏技?もある。新聞紙に溶かしたロウを染み込ませたり、オイルライター用のオイルをたらしておけば、間違いなく火はつく。さらに太いマキには切れ目を入れれば燃えやすくなる。

カマド作りに自信のないお父さんには、炭火やガスを使った携帯用のバーベキューグリルもある。もちろんバーベキューの道具だけでなく、食料品まで完備しているキャンプ場もある。

自然が調味料

カマドができて、火もついた。あとは料理を作るだけ。アウトドアの代表的な料理といえば、バーベキューだろう。持参した金網の上に肉や野菜を載せて焼くだけ。金網がなければ、そのへんに落ちている木の枝を利用する。肉や野菜を枝に突き刺し、火の上に渡して焼けばワイルドな雰囲気も出る。

素朴なバーベキューだけど、そこには自然という最高のスパイスが効いている。紅葉が、川のせせらぎが、食欲の秋を満たしてくれる。家庭でもバーベキューはできるが、野外ならではの肉の焼き方なら、ブラジル料理のシュラスコがお勧め。牛のブロック肉(2キロ程度)に塩とコショウをまぶして棒に突き刺す。あとは火の上でグルグルと回して焼くだけ。

Jリーグでプレーするブラジル人の選手たちも、ファミリーパーティーではシュラスコをせっせと焼いている。柏レイソルで活躍したカレッカ選手も「ゆっくりと回すのがコツ。ゴールを決めるよりも気を使う」とにかく気長にすること。

焼けたところからナイフで削って切り分けるのも、お父さんにとっての大事なショータイム。削ったところに再び塩とコショウをまぶして火にかけることを繰り返すだけ。ふだんはお母さん任せの食卓も、この日ばかりは主役の座は譲れない。完ぺきさを求めるなら、肉のブロックをがっちりと挟むストッパーのついたシュラスコの専用グシを用意するのもいい。

牛のブロック肉を使う料理なら「ボイル牛」もある。こちらは鍋で二十分間ほどゆでるだけと簡単。余分な脂分が抜けて、さっぱり味になるから食べ飽きない。作り方は火にかけた鍋に、ブロック肉と長ネギ、ショウガ、酒を入れる。煮立ったら弱火にして、たまにアクをすくいながら煮るだけ。切り分けて食べるだけでなく、サラダにまぜてもおいしい。

簡単に豪華に

バーベキューやシュラスコはキャンプの定番ものだが、一見すると手の込んだ料理でも、意外と簡単に作れるものがある。スペインを代表するパエリアがそれ。パエリア鍋がなくても家庭にあるちょっと大きめのフライパンがあれば大丈夫。

海の幸をふんだんに盛り込んだパエリア。まずはイカは足を取り、ワタを抜いて胴を輪切りにする。ニンジンやピーマンなどの野菜は手ごろな大きさに切る。フライパンを油で熱したあとは、エビやハマグリなどお好みの具を入れ、さっと炒める。火が通ったあとは、具をいったん皿に移しておく。

空いたフライパンに米を入れて炒め、透き通ってきたら「パエリアの素」と全体がかぶるくらいの水を加えて、水分がほぼなくなるまで煮る。いったん火から下ろし、ご飯を平らにならしてから、皿に移しておいた具を全体に載せる。再び火にかけて、フタをして弱火で煮る。貝の口が開き、エビやイカの色が完全に変わったら出来上がり。

海の幸だけでなく、お好みで肉を入れてもOKで「○○家のオリジナル・パエリア」を完成させるのもいい。ご飯と一緒に肉も魚も野菜も食べられるだけに、豪華さだけでなく栄養も満点の料理だ。

ブロック肉(上)とパエリア(右下)の写真と調理法は永岡書店「アウトドア・クッキング'99年版」から抜粋

HPでキャンプ場情報

日本オートキャンプ協会が発信しているホームページ「http://www.autocamp.or.jp/autocamp/」にアクセスすると、キャンプ場の情報が得られる。

"今週のキャンプ場"にアクセスすると、毎週火曜に更新される最新情報が分かる。予約状況や利用期間だけでなく、コテージやロッジの設備と料金、バーベキューに必要なレンタル用品、売店での取扱品、最寄りの食料品店の情報も載っている。

"全国キャンプ場MAP"をアクセスすれば、全国が9地区に分けて分類され、各地区をクリックすれば、それぞれのキャンプ場にアクセスできる。

例えば「八幡平オートキャンプパーク」(秋田県鹿角市)の項目にアクセスする。まずは設備や環境を総合したポイントが5点満点で最高の☆☆☆☆☆(星5つ)で表示されている。住所と電話番号はもちろんだが、定員4人のキャビンが一棟の料金や、バーベキューコンロの設備があることも表示されている。「管理人から一言」の項目ではMTBコース、カヌー練習場など施設のPRもある。

クリック一発 詳細バッチリ

キャンプ場内にユニークなデザインの日時計がある「東はりま日時計の丘公園キャンプ場」(兵庫県多可郡黒田庄町)は☆☆☆☆(星4つ)となっている。通年開設でオートキャンプサイトやキャビンの設備にバーベキューグリルを完備。日本の標準時に決められた東経135度上にあることもアピールされている。

ネイキッドならスイスイ

自然の中でバーベキューを味わうためには、ジャリ道や凸凹道をクリアしていくことも時には必要となる。大事なマイカーの床下をゴリッとやって「もうちょっと床が高かったらコスルこともなかったのに」と悔やんだことのあるドライバーは多いはず。でもネイキッドなら、そんな道もスーイスーイと走るから楽しくなれる。最低地上高が180ミリとちょっと高めになっているからだ。コスルかコスらないかの分かれ目は、実は2ミリや3ミリの差でしかない。わずかの差がジャリ道や凸凹道では意外と大きいもの。たかがと思うなかれ。最低地上高の違いが天国と地獄の分かれ目となるんです。「コスルかも」の不安がなければ、どんな道へも気軽に突き進める。

ちょっと高めの最低地上高で ジャリ道凸凹難なくクリア!

写真:NAKED ターボ Gパッケージ

ネイキッドならラクラク

野外料理といえば、網に鉄板、テーブルにイス!。大きな荷物をクルマのリヤシートに積み込む時、誰にでも苦労した経験があるはず。もうちょっとドアが開けば簡単に入るのにって、一般的な4ドアのクルマでは、ドアは90度前後までしか開かないのだが、ネイキッドは四つのドアすべてがほぼ直角に開いてしまうのだ。あ~ら不思議。その秘密は外付けヒンジにあった。ほぼ直角まで開くため、大きな荷物も横から楽々と出し入れできるだけでなく、人の乗り降りだってスムーズそのもの。折りたためる便利なキャンプ用具を買いそろえなくても、ネイキッドなら何の心配もいらない。家庭にある調理器具や長いテーブルでも積み込めるってわけ。

NAKED Gパッケージ(写真のボディーカラーはメーカーオプション)

4つのドアすべてほぼ直角に開き キャンプ用具も簡単に積めちゃう

DAIHATSU

We do COMPACT.
ダイハツ工業株式会社
URL http://www.daihatsu.co.jp/
●詳しくはお近くのダイハツのお店へ

かなえてあげよう。

ネイキッドで行けば、もっと楽しめるでごじゃるよ。

ありそうでなかった
ほぼ直角に開く大型サイドドア。
だから、バーベキューの
道具もスムーズに
出し入れできるで
ごじゃるよ。

自由自在にクリエイティブ・カー
NAKED 誕生
ネイキッド

©タツノコプロ