

good [グッド]

Hobby magazine

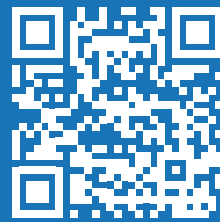
October | 2021

キャンプの秋、
おいしいものたくさん



インソールコラム: シティーライクなトレッキングシューズ?

P O R
T F O
L I O



Motonari Otsuka

© 2021 by Motonari Otsuka.



▲Instagramはこちら



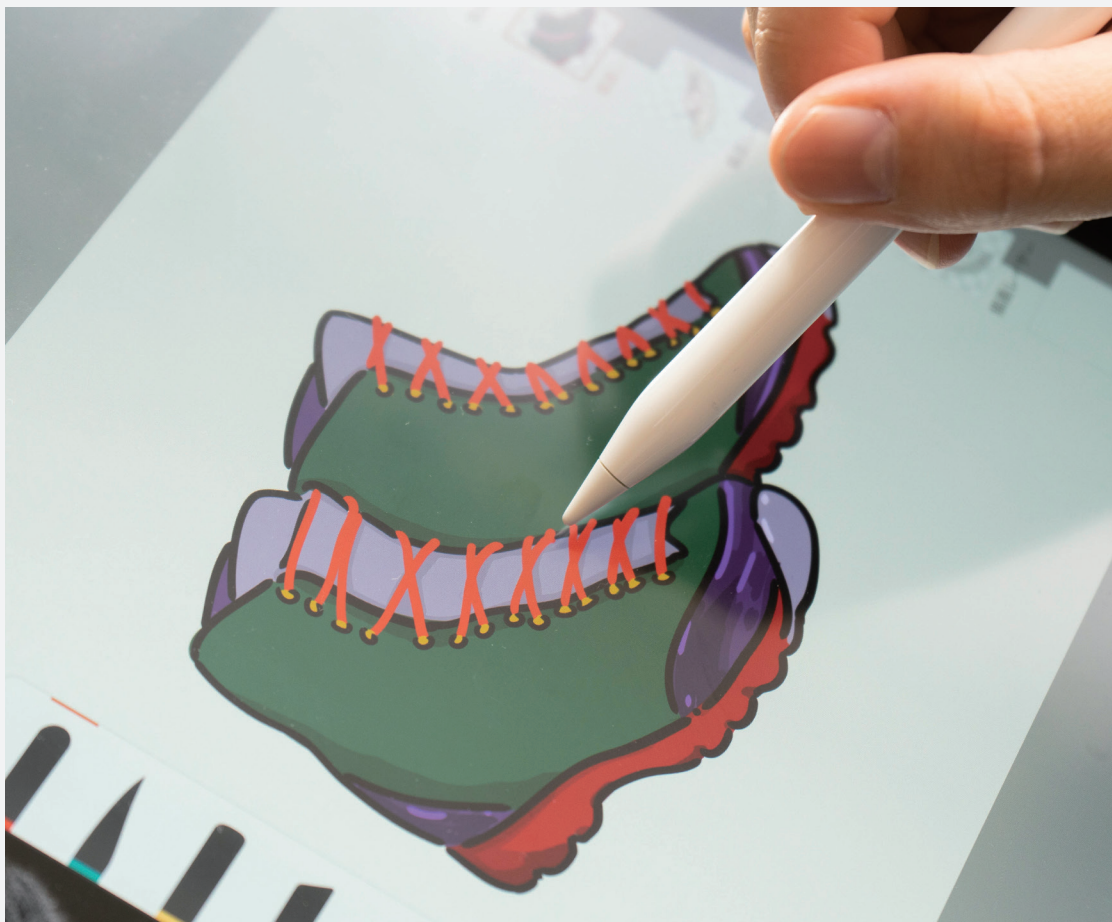
▲Twitterはこちら



▲Facebookはこちら

illustration by shima

「アウトドアシューズ編」



最近アウトドアシヨップに行ったら、まあ可愛いonのハイキングシューズがありまして、思わず手に取って値段を見ると二万越え…。アウトドア系のシューズって何であんなに高いんでしょうか。周りを見回すとごつめのシューズが色とりどりに並んでいました。カーキや、紫、ワインレッドなどアウトドアの定番カラーから、ベージュや黒一色の街中でも使えそうなデザインまで。最近はいくつかの物も増えてきて個人的にはそちらが気になります。街中でもアウトドアシーンでも使えるなら、ちよつと奮発して買っちゃうのもありかも？次のキャンプまでにお金を貯めてその間じっくり悩みたいと思います。





Campground

フォレスト・イン 洞川キャンプ場

住所: 奈良県吉野郡天川村洞川934-15

Tel: 0747-64-0757

料金: ホームページを確認(予約はなっぷから)
チェックイン/アウト 11:00~18:00/10:30

備考: 【入場料】大人(中学生以上):
400円(税込440円)、子供
(小学生): 200円(税込220
円)、【薪】1束...600円(税込
660円)、【炭】3kg...500円
(税込550円)



夜はこれから。

酒の肴は

焚き火の音

10時以降は騒がしかったキャンプ場も静まりかえって「大人の時間」が始まる。焚き火のパチパチという音とどこからか聞こえる控えめな笑い声が静かな夜に響く。安いウイスキーも高級な一杯に早変わり。

Forest in Dorokawa

感謝の気持ちで、 非日常を味わおう。

コロナウイルス感染症の影響で今年のキャンプはめっきり減った。聞いた話では、キャンプ場から予約のキャンセルがある場合も多いらしい。キャンプ場も間隔や入場制限を行い安全にキャンプできるようにしてくれているのでありがたい。周りに気遣い、感謝の心を忘れないようにしたいと思う今日この頃。

**時間を大切にしたいと
思える遊びがある**

毎月イベントがあり、忙しかった夏でした。記事を書いている時は10月初旬、もう秋の匂いと涼しさを肌で感じる季節になりました。楽しいことって何であっという間に終わってしまうんだらうって思うのですが、キャンプもその一つ。到着してテント設置、ご飯食べて焚き火を囲んで気づいたらもう12時…。いやあ、感覚的にはまだ8時くらいなんだけどな(笑)なんて毎回思うんですけど。それでキャンプの時って張り切ってたくさん食材を買い込んで、結局半分以上食べきれなくてお持ち帰りなんてことが多くて、夫婦そろって小食なのになにやっつてんだかって感じで…。そして、今年は変えようと思いい食材をいつもより少なくしたら丁度よくなりました。最初はクーラーボックスがスカ



食事後に焚き火を囲んでまったり

うちのキャンプ飯



キノコのクリームチャウダー

たまねぎ、ぶなしめじ、まいたけ、えのきをカットして、オリーブオイルでしんなりするまで炒める。※焚き火でやる際は火傷に注意



キャンベル クラムチャウダー



画像：キャンベルHPより

しんなりするまで炒めたら、塩コショウで味をつけて、牛乳とキャンベルクラムチャウダーの素を入れて、とろみがつくまでぐつぐつ煮る。たまにかき混ぜて焦げつかないように注意する。



とろみがついたら完成!コンソメは入れなかったが、一口食べたら鼻から抜けるキノコの香りがとても美味しく、玉ねぎの甘さがあとから追いかけてくる絶品なメインディッシュになった。



MOUNT LAKE マウントレイクキャンプ場

住所：兵庫県洲本市五色町鮎原中邑167番地

Tel: 090-1005-0391

料金：ホームページを確認

テント泊チェックイン/アウト 14:00/11:00

備考：【入場料】大人1,000円(税込1,100円) 子供 小・中学生 500円(税込550円) 幼児無料、【薪】1束・・・700円(税込770円)、【炭】・・・500円(税込550円)



スカで、あれ?こんなんで大丈夫だった?って思うこともありましたが、問題なく過ごすことができました。今年のキャンプ飯は記事でも紹介している、キノコのクリームチャウダーが絶品でした。本当はコンソメを忘れてしまったのですが、キノコ3種類のうまみがたっぷり出汁となって出てくれたので、結果としてはコンソメは不要で、たまねぎの甘さとキノコの出汁が出たクリームチャウダーは肌寒い秋にはもってこいの晩御飯になりました。早めに夕飯を済ませたので、6時くらいから焚き火を行い、途中お腹が空いたのでカップヌードルのカレー味を食べ、残りのスープにおにぎりをいれて雑炊にして、さらにポテトチップスまで食べるという1年に1度あるか無いくらいの暴食を果たしました(笑)朝は小雨が降りましたが、撤収の時にはカラッと晴れて楽しい休日です。すことができました。

※新型コロナウイルス感染症対策を万全にした状態で取材・撮影を行いました。