



HOW TO BBQ

IKOMAKI  
憩牧

八甲田憩いの牧場

MAKE A FIRE



# 火起こしの手順

初心者でつけ方がわからない・やってみただけどうまく火がつかない方

## LESSON. 1

### 木炭の準備



大きい木炭は木炭同士をぶつけて適度な大きさに割りましょう。

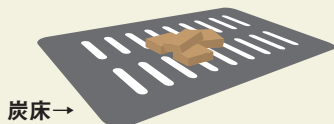
箱を開けて適度な大きさの木炭を用意し、長かったり太かったりする木炭は木炭同士をぶつけて割っておきます。

## LESSON. 2

### 着火剤の準備



2本を1本に割る 1本を更に割る

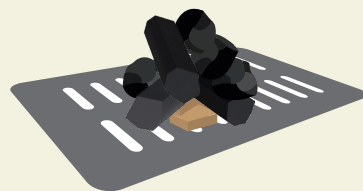


炭床→  
(ロストル)

着火剤1本を取り出して適当に割り、炭床（ロストル）の中央に置きます。

## LESSON. 3

### 木炭を並べる



着火剤の周りに隙間を空けながら木炭を置いていきます。(少量でOK) 着火しやすくするため木炭の間から着火剤が見えるように置いてください。

## LESSON. 4

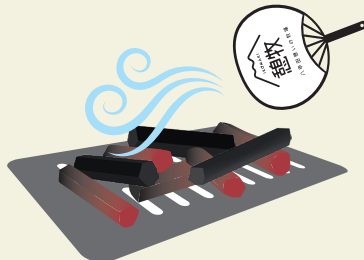
### 火をつける



着火剤に火をつけそのまま待ちます。着火剤の火が落ち着くまでうちわであおがずそのままにしておきましょう。(その間に食材準備やイス・テーブルの設営をする。)

## LESSON. 5

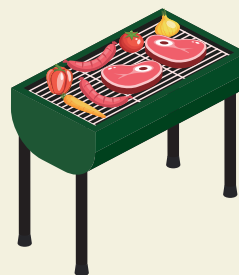
### 風を送る



着火剤の火が弱くなったら、うちわで風を送ります。木炭に火がしっかりついたら※、広げてその上に新たな木炭を置き風を送ります。

## LESSON. 6

### バーベキュー開始



木炭全体に火がついたら調理開始のタイミングです。火が消えないよう木炭の継ぎ足しは忘れずに行いましょう。

※炭全体に風を送ると赤くなる状態。