

キャンプにおける牛乳パックの有効活用について

The effective use of milk cartons in a camp

坂 口 正 治
SAKAGUCHI Masaharu

キーワード：牛乳パック 緊急時 有効活用

はじめに

私たちの生活を振り返ってみると便利さばかりを追求し、人間本来の生活が送れているであろうか。

疑問を感じているところである。日々の生活は時間に追われて気が付くと疲労困憊で休日はぐったりしている。

この生活にあきたらない人たちが探し求めたのがキャンプではないだろうか。

自然への回帰、原始へのあこがれの心、もっと単純に言えば、手作りの生活を求めているのがキャンプといっても過言ではなかろう。楽しいキャンプ生活を送るためにはキャンプに必要な知識と諸技術が必要になってくるのである。

しかしキャンプでは晴天の日ばかりではなく、雨天時や荒天時に自然燃料（薪や小枝等）が使用できないことがある。このようなとき天災や緊急時に牛乳パックを有効活用することができる。

しかし、牛乳パックは本来「容器包装リサイクル法」¹⁾により「分別排出」を義務づけられている。

そこで本稿では、この法律を遵守することを基本に緊急時やキャンプ等で燃料が不足したとき、用具が不足したときなどにかぎり活用することを筆者のキャンプ活動の経験を通して紹介するものである。

1. 野外炊爨の燃料に活用

キャンプでの食事といえば、飯盒で飯を炊くことから始まる。

通常は、薪やたきぎ、さらに最近では、固形燃料やガス等を使用しているが、このような燃料を使い果たしたときに燃料として使えるのが牛乳パックである。

牛乳パックを切り開いて細かくちぎりながら、写真のように飯盒に効率よく火があたるように燃やし続けていく。そうすることにより、薪で炊いた飯と変わらない飯盒飯を炊くことができる。筆者の経験では効率よく炊けばおおよそ2合の飯を1000mlの牛乳パック6本で炊くことができる。

写真1-1～1-6を参照



写真1-1



写真1-2



写真1-3



写真1-4



写真1-5



写真1-6

2. ホットドッグづくりに活用

朝食や夜食など火をおこさずに牛乳パックとアルミホイルがあれば簡単に調理できるので便利である。

まず、牛乳パックの頭の部分を開けて用意しホットドッグをアルミホイルに包んで入れる。(このときアルミホイルを二重にして包んだほうが焦げずにすむ)

あとは、牛乳パックの頭の部分1ヶ所に火をつけ火が安定したら、かまどの上などにおいてまんべんなく燃えるように転がしながら燃やす。完全に燃え終わったらホットドッグの出来上がりである。アルミホイルをはがして温かいうちにマスタード、ケチャップ等をつけて食べるとオーブントースターで焼いたようにおいしく食べられる。

写真2-1～2-3を参照



写真2-1



写真2-2



写真2-3

3. まな板の代用として活用

調理に必要なまな板などが不足しているとき、あるいはないときに代用できる。

牛乳パックをはさみで切り開いて写真のように開いてテーブルもしくは台の上などで使用すればまな板の代用となる。使い終わったら水で洗いながし乾かせばまた、まな板として再利用することもできるし燃料として使うこともできる。

写真3-1～3-2を参照



写真3-1



写真3-2

4. 氷作りに活用

キャンプ（夏期）などでは氷を使うことが多く、物を冷やしたり飲み物に入れたり多くの場面で氷が利用されている。氷を利用する頻度が高いと冷蔵庫で作った氷等では間に合わないことが多く見受けられる。そんなとき、近くに冷蔵庫があれば、500mlもしくは1000mlの牛乳パックに水を入れ冷蔵庫の冷凍室に入れて氷を作れば大きな氷ができる。

筆者は、夏季キャンプでは、こうして作った氷をやかんやジャグなどに直接入れて冷水や麦茶などを飲んでいる。

写真4-1～4-2を参照



写真4-1



写真4-2

5. コップとしての活用

食事や休憩時に使用することが多いコップも最近プラスチックや軽金属製（アルミニウム）のものが多いが、人数に見合った数がなかったり持参せずにしたりしたときに代用として使用が可能である。

1,000mlのものであれば鋏で半分に切り写真のように利用することができる。また、500mlであれば注ぎ口の部分を鋏で切れば使用できる。

写真5-1～5-2参照



写真5-1



写真5-2

6. 箸、スプーン、フォーク入れに活用

食事のときに箸、スプーン、フォークなどを使用しますが、食事後の保管をどうするか、特に箸箱などがないときには牛乳パックの注ぎ口を鋏などでカットして箸、スプーン、フォーク等を入れて保管することができる。高さなどは適宜調整して使いやすい高さに切って使用することが可能である。

写真6-1を参照



写真6-1

7. 生ごみ入れに活用

調理ででた生ごみをどのように保管（管理）するか、キャンプ場などでは、ごみの分別がおこなわれているが、生ごみなどの処理方法が徹底せず悪臭がしたり、小動物に食い荒らされたり、生ごみの片づけが不十分なために炊飯場に生ごみが散乱していることもある。このような不快な思いをしないためにも牛乳パックを活用して生ごみを保管（管理）したい。

牛乳パックの注ぎ口から直接生ごみを入れ、注ぎ口をガムテープなどでしっかりと貼り付けておけば悪臭もしないし小動物などに食い荒らされることもない。

写真7-1～7-2を参照



写真7-1



写真7-2

〔引用・参考文献〕

1) 容器包装リサイクル法

家庭から排出されるごみの重量の約2～3割、容積で約6割を占める容器包装廃棄物について、リサイクルの促進等により、廃棄物の減量化を図るとともに、資源の有効利用を図るため、平成7年6月に制定され、平成9年4月から本格施行された法律です。

(法律の所質は、環境省、経済産業省、財務省、厚生労働省、及び農林水産省の5省共管)