

防災アイテム講座

お家でつくるアルミ缶ストーブの製作

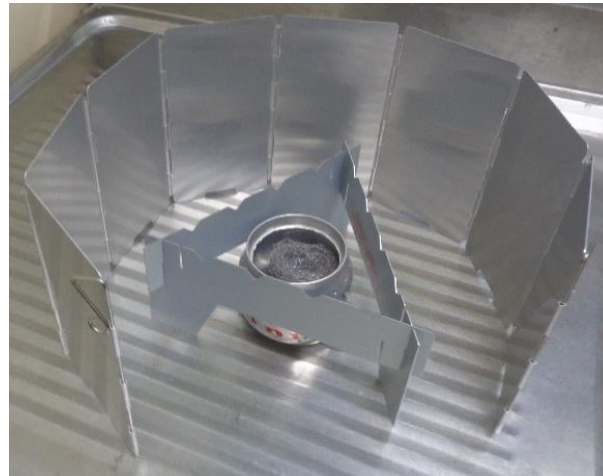
Disaster Prevention Item Class

...You can easily make an aluminum can stove at home



燃える仕組み

Burning mechanism



2024/7/30 北公民館 講師 浅野 俊一

2024/7/30 Kita kominkan Lecturer: ASANO Shunichi

火をつけます

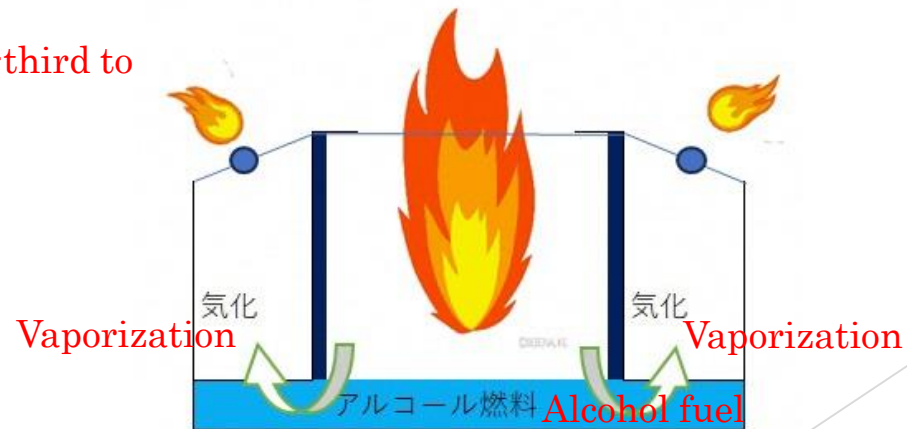
Ignite

そのままの状態、中にアルコールを注ぎ使用すると、一気に燃えてしまい燃焼時間も短くなります。そのため、災害時などは、中に不燃シートやスチールスポンジなどを入れて使用すると少量のアルコールの量で燃焼時間を延ばすことが可能です。

If you use only alcohol in a can, it will burn all at once and the combustion time will be shortened, so in the event of a disaster, you can extend the combustion time by putting an steel sponge inside.

使用の際は、カットして大きさを調節して使いましょう。3分の1～半分ほどで十分です。

Cut the steel sponge to adjust its size. About one-third to half is enough.



スチールスポンジ
Steel wool sponge

アルコール量の目安

Approximate amount of alcohol

アルコールは、一つの目安として20ccに対して400ccのお湯を沸かすことが可能です。

As a guideline, it is possible to boil 400cc of water per 20cc of alcohol.

明るい場所では、アルコールの炎は見えにくいので、火に触れ火傷などをしないように注意が必要です。

Alcohol flames are difficult to see in bright places, so be careful not to get burned by touching the flame.

スポイトや注射器などを使用すると注ぎすぎる心配が軽減されます。

Use a dropper or syringe.



誤飲や火事など

To prevent accidental ingestion and fire,

！！保存方法には十分気を付けて下さい！！

！！ Please be careful how you store it.！！



着火後のアルミ缶ストーブ

Aluminum can stove after ignition

火を点けてしばらくすると横の穴からも炎が出ます。それを確認したら、コッヘルなどをのせてお湯などを沸かせます。火が穴に移らない場合は少し吹いて風を送ると良いかもしれません。

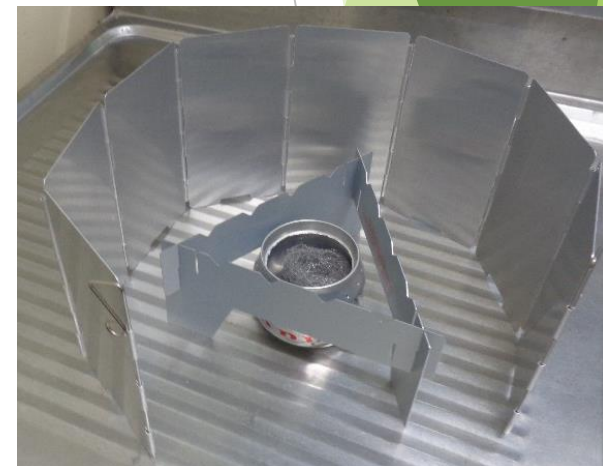
After lighting the fire for a while, flames will come out from the hole on the side. Once you've confirmed that, place a kochel on top and boil water. If the fire does not move to the hole. It might be a good idea to blow a little bit to send some wind.

あまり大きいコッヘルは置かない様に！！

缶（サイズ）に合ったコッヘルでないと、安定が悪くなります。また、野外などで使用する場合は、ウインドスクリーンなどの風よけが必要です。アルミホイルなどを加工して周囲を囲えるように工夫しましょう。

Be sure not to place too large a kocher!

If the Kocher is not suitable for the can (size), it will be unstable. Also, if you use it outdoors, a windshield is required. Consider using aluminum foil or other materials to enclose the area.



※コッヘル・・・登山などに使用する調理器具

※Kocher: cooking utensils used for mountain climbing, etc.

お米を炊いてみよう（実践編）

Let's cook rice (Practice)

- ▶ アルミ缶ストーブとメスティンを使ったお米の炊き方
- ▶ How to cook rice using an aluminum can stove or mestin.

1. お米をメスティンに入れる（一合…約150g）

Put rice in mestin (Ichigo... about 150g)

2. お米の約1.3倍くらいの水（約200ml）を入れて30分～1時間程度放置

Add about 1.3 times as much water as rice (about 200ml) and leave it for about 30 minutes to 1 hour.

（※計量カップが無い場合は、紙コップ1杯約200mlが目安）

(*If you don't have a measuring cup, one paper cup should be about 200ml)

3. アルミ缶ストーブに多めに燃料を入れる

Add more fuel to the aluminum can stove

4. 20分前後炊いていく

Cook for about 20 minutes

5. 20分程度たつと音を聞き、パチパチいっていたら火から降ろす

After about 20 minutes, listen for a crackling sound: pachi
pachi and remove from heat.

6. メスティンをタオル等で包み、裏返して10分程度蒸らす

Wrap the mestin in a towel, turn it over, and let it steam for
about 10 minutes.



We can buy a mestin at 100 yen
shop around 500 yen