SHIMOHAJI

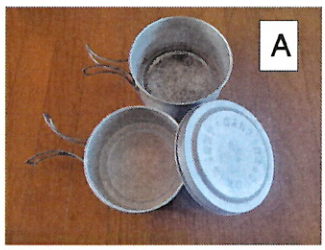
CAMP & CAFE

しもはじ埴輪キャンプ場 & 納屋カフェ ・通信
２０２６年８月号 ＜No.19＞

〒311-3155 茨城県東茨城郡茨城町下土師1821
キャンプ場：070-3997-3865
納屋カフェ：090-5758-8160

CAMP GEAR ④ クッカー（コッフェル）のいろいろ

キャンプや登山で調理に使う鍋やフライパン。最近は「クッカー」(Cooker)と言うケースが多いようですが、「コッフェル」という言い方もあります。「コッフェル(Kocher)」はドイツ語。明治以降に野外活動として「登山」が入ってきたときに、ドイツからの影響が大きかったことによります。



登山で使う簡易鍋の「コッフェルは」軽量化のためアルミ製が主流でした。山用のコッフェル(A)は少人数用に特化していました。そこで、かつての大人数キャンプでは家庭用の手付き鍋が利用されていました。
そんな中、新潟の金属加工専門の「スノーピーク」がステンレス製の円筒形の「フィールドクッカー・ビリーポット」(B)を出したのは画期的でした。鍋のつまみ、フライパンの取っ手が木製で、キャンプの調理シーンがちょっとおしゃれになり、人気を博したものでした。

その後、アルミよりも軽量の「チタン」製品(C)が登山やキャンプシーンに登場しました。きっかけは登山用品メーカーのエバニューが1994年にチタン製の登山用クッカーを出したこと。高価でしたが(今でも高価！)、とにかく軽量なので登山用品として今では広く定着しています。もっとも、キャンプを楽しむ方はそれほど「軽量」にこだわらないので、しもはじ埴輪キャンプ場ではチタン製クッカーはあまり見かけません。

最近流行した「メスティン(Messtin)」(D)は元々は欧州で軍隊の携帯食器(ほぼ弁当箱)としていたものを、スウェーデンのトランギア社が四角ばったクッカーとして販売。それが、日本ではコンパクトな“鍋”として人気が出たということになります。

また、最近のキャンプでは「マルチグリドル」(E)も人気です。焼いたり、炒めたり、煮込んだり、と様々な料理が楽しめる万能調理器具。軽量でサビにも強く、焦げ付かないという利点から人気があります。このマルチグリドルと湯沸しヤカンだけで過ごすソロ・キャンパーさんもいます。

また、キャンプシーンでの調理器具にはダッチオーブンやスキレットなどもありますが、それはまた別の機会に紹介しましょう。

写真　A：50年もの(笑い)の登山用のアルミコッフェルセット　B：スノーピークのステンレスビリーポット　C：登山時のチタン製コッフェルでサラスパ調理　D：メスティンで炊飯　E：マルチグリドルで焼きそば