

キャンプに必要な道具リスト

キャンプ道具購入時の買うものチェックやキャンプ出発前の持ち物チェックに！

表の見方 |  必要  あった方が良い  あると便利

テント(寝室)の道具

	テント	外のマイハウス。初心者にはドーム型やワンポール型がオススメ。サイズは「メーカー推奨人数マイナス1＝使用人数」を目安に。
	ペグハンマー	テントやタープの設営撤収時のペグ打ち、抜きに使用。プラスチック製の軽い物よりも重くて丈夫なハンマーを選ぼう。
	寝袋	快眠のための重要なアイテム。子どもも含め、人数分揃えよう。少し肌寒い季節でもキャンプをしたい方はマミー型がオススメ！
	マット	地面の凹凸や冷気を遮断してくれる。店頭で実際に寝心地を試して選ぼう。荷物をコンパクトにまとめた方はインフレーターマットがオススメ。
	室内照明	電池式の照明器具。テント内で使用するライトのほか、持ち運びができるライトを人数分用意しよう。
	枕	コンパクトに収納できるインフレータータイプが便利。クッションやぬいぐるみなどでも代用可能。
	グラウンドシート	テントと地面の間に敷くシート。テントに穴や傷ができるのを防ぐ。またクルマから荷物を降ろすときの置き場としても便利。
	室内用テーブル	コンパクトな物でいいので1つあると便利。飲み物や明かりを置く場所として重宝する。
	コット(ベッド)	ベッドにもベンチにもなる便利アイテム。寝心地をよりよくしてくれる。キャンプでより快眠したい方にオススメ。
	毛布・ブランケット	キャンプサイトを彩ったり、防寒にも役立つアイテム。また焚火時に羽織ると、火の粉が洋服にかかるのを防げたりと幅広く使える。

リビングの道具

	タープ	日差し避け、小雨避けに役立つ。虫除け防寒ならスクリーンタープを、開放感を求めるならオープンタープがオススメ。
	ポール	タープにポールが付属していない場合は別途用意が必要。タープ購入時は、ポールの有無を必ずチェックしよう。
	テーブル	チェアと高さを合わせて揃えよう。荷物をコンパクトにまとめたならロースタイルがオススメ！
	チェア	リラクスのための重要なアイテム。テーブルと高さを合わせて揃えよう。人数分必要となるので、座り心地はもちろん収納性も必ずチェック。
	ランタン	キャンプサイトの明かり。燃料別にさまざまなタイプがある。はじめは電池式がオススメ。電池やバッテリーの準備も忘れずに。
	食器	キャンプ料理を彩るアイテム。割れにくいものを選ぼう。ウッド系のものなどは、自然との相性がいいのでオススメ。
	収納アイテム	荷物の移動やキャンプサイトの整理に役立つ。収納性や利便性で選ぼう。折りたたみ式のコンテナは、収納もコンパクトでオススメ。
	ゴミ箱	袋型のゴミ箱はあると便利。ゴミだけではなく、薪入れなど、さまざまな仕付け袋に使える。
	ランタンスタンド	ランタンを吊り下げるためのスタンド。ランタンを吊るす高さで明るさが変化する。煌々と照らしたい人は高めのスタンドを。

キッチンの道具

	バーナー	炭火料理をメインにするならシングルバーナーでも十分。燃料は、はじめのうちはカセットガス式が扱いやすくオススメ！
	燃料	ガスやガソリン式のランタンを購入した方は、バーナーも同じ燃料で統一しよう。予備燃料も忘れずに持って行こう！
	クッカー	鍋やフライパンなど。ご家庭のものを使用しても良いが、キャンプ用のものは積み重ねてコンパクトに収納できるので便利。
	調理器具	ナイフ、まな板、お玉など。ご家庭で使用しているものでも可。購入する際は、まな板の中にナイフを収納できるものがオススメ。
	クーラーボックス	家族4人分であれば30L～40Lが目安。クルマの収納に余力があれば、飲み物用と食料用でわけて用意するのがオススメ。
	保冷剤	クーラーボックス内の低温を保つために使用。氷でも代用可能。忘れずにクーラーボックスの中に入れておこう！
	ジャグ	水を汲み置きしておくタンク。ソフトとハードがあるが、安定感を求めるならハードタイプがオススメ。
	調味料	持ち運びしやすいように、作りたい料理に合わせて小分けをして持って行こう。最低でも塩、コショウは持って行くように。
	ゴミ袋	大小サイズ数枚用意しよう。大きいゴミ袋は、雨天の撤収時に濡れたテントを入れて持って帰るので便利。
	キッチンペーパー・トイレペーパー	日用品で売っているものでOK。食事の後片付けの際、汚れを拭き取ってから洗うと食器洗いがラクになり、エコにもつながる。
	スポンジ・洗剤	キャンプ場に置いてない場合に必要。日用品の合成洗剤は避け、なるべくエコ洗剤を持って行こう。
	調理台	料理を作るキッチン台。簡単な料理ならテーブルでの調理も可能。ツーバーナーを購入した方は、システムキッチンがオススメ。
	ダッチオーブン	炭火を利用した本格的なオープン料理が楽しめる鍋。手軽に扱える、フライパン型のスキレットもある。
	クーラースタンド	クーラーやジャグ置きに、高さがあるため、取り出しがラクになる。また、地面からの熱を避ける効果も。
	ドライネット	洗った食器を乾かすためのネット。干し網でも代用可能。食料を虫から守る防虫ネットとしても活躍。
	バケツ	食材を洗ったり、食事が終わった後、水場に食器を持ち運ぶ際のシンクとしても活躍。コンパクトにたためるものがオススメ。

焚火・バーベキューの道具

	焚火台	キャンプの主役。サイズ、収納性をよく見て選ぼう。BBQも焚火も楽しみたい方は浅型タイプがオススメ。
	BBQグリル	BBQに便利なアイテム。近年では卓上グリルも人気。人数が多いときは高さのあるオープンタイプがオススメ。
	薪・木炭・着火材	ほとんどのキャンプ場で購入できるため、現地調達で済ます人も多い。炭は、少しコストはかかるが国内産のものが火持ちする。
	トング・軍手・革手袋	焚火や炭火を安全に楽しむ際に不可欠なアイテム。トングは、グリップ部分が持ちやすくて軽い力で挟めるものがオススメ。
	ライター	小型のトーチタイプのものがオススメ。一般的なライターより、トーチタイプの方が火を付けやすい。
	焚火スタンド	焚火で調理をするために必要なアイテム。ケトルを吊り下げてお湯を沸かしたり、ダッチオーブンを置いて調理したり、楽しみ方はさまざま。

リストに掲載の道具以外にも、保険証や着替え、防寒着など、通常の旅行時同様の必需品も忘れずに！