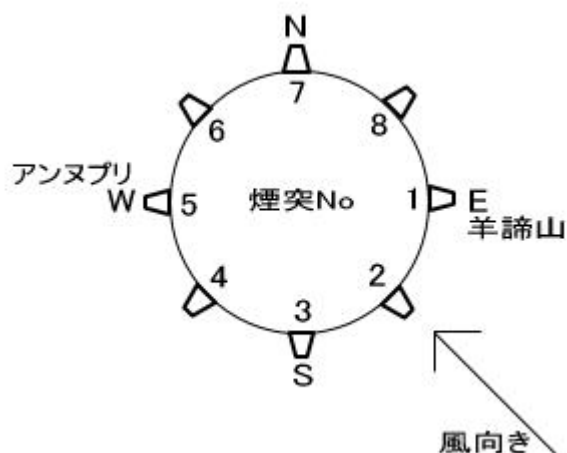


炭焼きに挑戦

★ 上手に焼くコツは・・・



- 炭は炭素の固まり故、出来るだけ硬い木を選ぶこと。
(北海道であればミズナラ・イタヤカエデなど)。
- 伐倒後、3ヶ月は乾燥させたい。生の木が混じることが最もいけない。
- 着火剤や灯油を多用し、一気に燃焼させると、灰分と焼け残りが多くなる。
12時間以上かけて吸入と排気をコントロールし、じっくり焼くのがコツ。

経過時間		時計	作業内容	窯の温度 (°C)	MEMO
炭焼き時間表(移動式窯による) 24/9/03 倶知安町山田 *移動式炭化炉寸法 直径1,100x高さ1,700 *製品1箱 300x155x125 重量3.5kg					
		9:30	作業開始		ミズナラ炭材長さ450mm 乾燥2ヶ月
		9:50	中央煙道完成		トドマツ工場端材・ミズナラ細割り・着火剤を焚きつけとして詰め込む
		10:00	1段目完成		122本 (1.5kg/本) 183kg 下段は細い木、上段が太い木
		10:15	2段目完成		95本 (2.6kg/本) 247kg
		10:20	3段目完成		57本 (2.6kg/本) 148kg 合計274本、578kg
		0:00	着火		フルーツ炭材料のクリ・ひょうたん・ほおずきを缶のおが屑に埋める
		0:30	11:00	上蓋する	煙少ない



煙道



第一段充填

 <p>点火</p>	0:45	11:15	着火具合調べ		OK
	0:50	11:20	焚きつけ追加		煙道よく燃えている
	1:05	11:35		180	温度は窯の上部フランジにて測定
	1:30	12:00	煙突切替		
		12:10			
		12:20		100	
	2:30	13:00	煙突切替	80	
 <p>炭化</p>	3:30	14:00	煙突切替	200~340	
	4:30	15:00	煙突切替	190	
	5:30	16:00	煙突切替	220~240	木酢液3本
	6:30	17:00	煙突切替	180	
		17:15	No2煙突閉じ		排煙なくなり閉じ 下部外壁赤くなる (内部推定温度700c)
		17:45	No3,4煙突閉じ		木酢液とまる 2リットル瓶6本
 <p>完成</p>	7:30	18:00	No5,7のみとする		
	8:30	19:00	No6,8に入替え		
			No1,5,7へ		
	9:30	20:00	No1,6,8へ	120	
	10:30	21:00	煙突換えない	140	
		21:10	No1,5,7へ	140	
	11:25	21:55	No1埋める	120	入れ替えNo7からNo8,No5からNo6へ
	12:30	23:00	No5埋める	90	No6を7へ
 <p>フルーツ炭</p>		23:33	No7外す	80	ただし埋めない No8そのまま
	13:45	0:15	No7,8埋める	90	煙突から炎が音を立ててるので完了
	翌日	6:38	取り出し		良品18箱、くず炭約8箱、壁際焼け残り13本、フルーツ炭成功