

ドラム缶窯炭焼き記録(27年度第6回)

1. 窯詰め

○窯詰日 2月13日(土) 晴れ

・担当者 橋本、大越

・炭材 竹、ミズナラ

・重量 第一窯 竹・47.1Kg、第二窯 ミズナラ・69.4Kg

第一窯分は1ヶ月以上乾燥させた竹で、焚口より下までの詰込。

別に真竹を缶に入れたものも詰込、結果が楽しみである

第二窯は霊園口で伐採したミズナラを焚口までの詰込

・炭材の長さ

ドラム缶内の長さが81cmにつき25cmで調整し、ドラム缶の前後に隙間を作った

2. 炭焼き 2月20日(土) 曇りのち雨

○担当者 工藤、大越

本日は「炭焼き体験」の実施日であったが、降水率が高かったため参加予定者が不参加となった

○火入れ 9時35分(炭焼き体験者の集合時間が9:30であった為)

○温度管理 ・火入れ時間が遅かったのと二度焼き予定につき、徐々に温度を上げたので焚火は窯閉めまで続けた

・第一窯・第二窯交互にブローを使用、順調に温度が上がり思うような温度で推移した

○窯閉め ・16時00分、追加の炭焼きを前提として窯閉めをした

3. 炭焼き(追加) 2月27日(土) 晴れ

○担当者 工藤、大越

○火入れ 10時5分

○温度管理 追加の炭焼きにつき、前回の窯閉め時の温度まで上げるためブローを使用

・第一窯・第二窯共に前回窯閉め時の温度になったのは3時間後の13:30

その後、第一窯はブローを使用しなくても温度上昇した

・第一窯の温度が100°を超えたところで煙が少なく薄くなったので早目に窯閉めした

・第二窯は第一窯に比べ部一ローを使用してもなかなか温度が上がらなかったが

90°を超えると急激に温度が上昇、189°になったので窯閉めをした

○窯閉め 第一窯15時30分、第二窯 16時00分

4. 炭出し 3月5日(土) 晴れ 担当者、工藤・鈴木・大越

○第一窯

①竹炭 : 13.0Kg(収炭率 27.6%)

②未炭 : 3本

③竹酢液 二回の炭焼きで2リットルのペットボトル1本と1/3

○第二窯

①木炭 : 17.4Kg(収炭率 25.8%)

②未炭 : 5本

③木酢液 二回の炭焼きで2リットルのペットボトル2本

4. 反省

①二度焼きを前提にした炭焼きであったが未炭が若干で収炭率が高く良い成果だったと思われる

②炭材詰込は焚口より下までにしたので、熱の入りが良かったと思う

③二回共にブローを交互に使用したので熱の入りが良かった

炭焼き用ブローが一台なのでもう一台作ったら良いと思われる

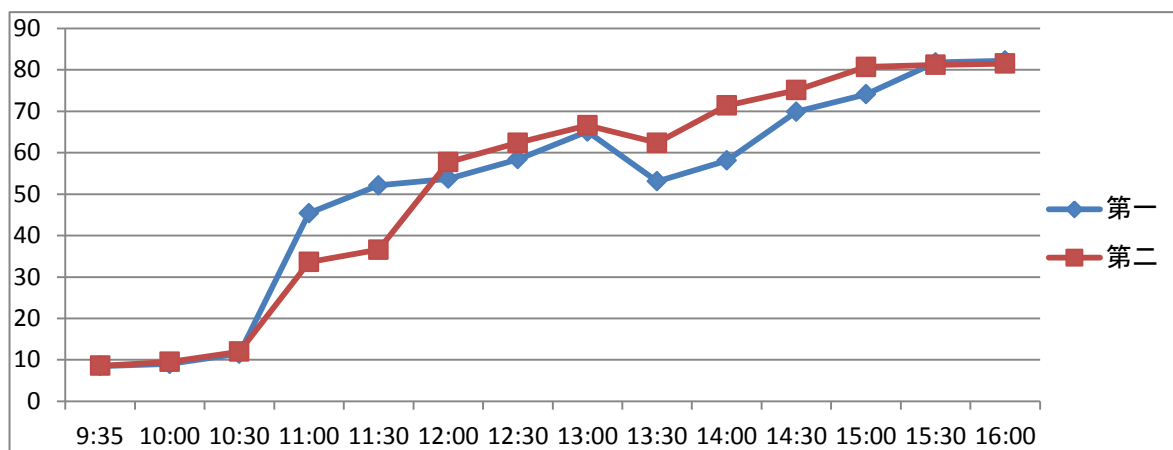
④二度目の炭焼き時には、一度目の最終温度まで早目にあげる事がポイントであったのでブローを有効に活用。その後は、温度が上がり過ぎないように調整

⑤お菓子の缶に竹を入れての炭焼きを試みた

→結果は大変艶のある良い竹炭が出来た

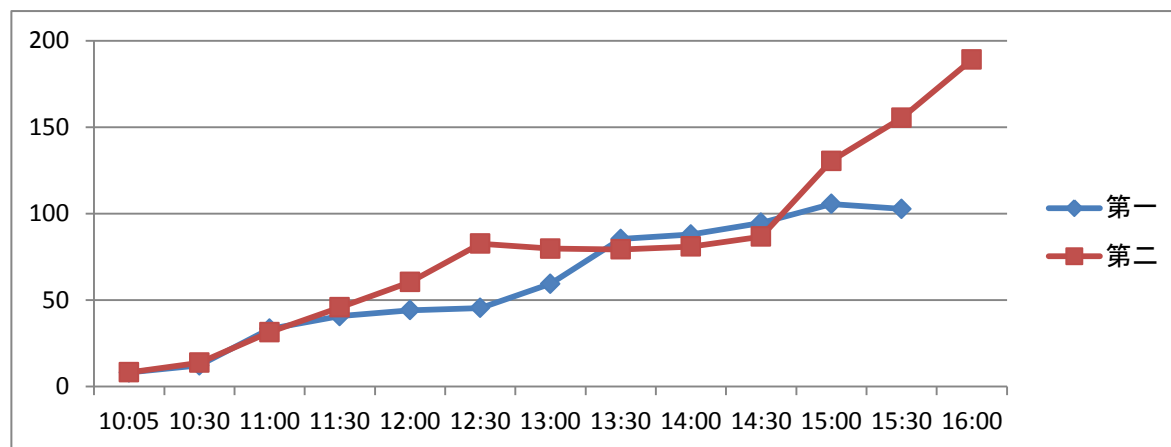
→缶に色々な炭材を詰め、多くの缶を一度で炭焼きするのも面白いかも

一回目の温度推移(2月20日)



時刻	第一	第二	摘要
9:35	8.5	8.6	火入れ、第一窯・第二窯交互にブローを使用
10:00	9	9.5	
10:30	11.5	12	
11:00	45.4	33.6	
11:30	52.1	36.6	
12:00	53.7	57.7	
12:30	58.4	62.4	
13:00	65.1	66.6	
13:30	53.1	62.4	
14:00	58.1	71.4	
14:30	69.9	75.1	
15:00	74.1	80.7	
15:30	81.8	81.2	
16:00	82.2	81.5	窯閉め

二回目の温度推移(2月27日)



時刻	第一	第二	摘要
10:05	8.1	8.2	火入れ、第一窯・第二窯交互にブロー使用
10:30	12.2	13.8	
11:00	33.4	31.5	
11:30	40.7	45.8	
12:00	44.1	60.4	
12:30	45.4	82.6	
13:00	59.4	79.8	
13:30	85.3	79.3	
14:00	87.9	81	
14:30	94.7	86.7	
15:00	105.6	130.5	第一窯ブロー使用止め
15:30	102.7	155.4	15:30第一窯閉め
16:00		189	16:00第二窯閉め