

ドラム缶窯炭焼き記録(28年度第2回 7月23日(土))

1. 窯内の清掃

- ・ドラム缶の底にタールが固まっていたので取り除く
- ・ドラム缶と煙突の接続部分にもタールが固まっていたので取り除く
特に、第一窯が多く固まっていたので取り除くのに苦労した
- 5月の炭焼き時に確認したが、見た目にはタールの固まりが気になる事は無かった
- ・タールを取り除いたので通気が良くなったと思われる、炭焼きが楽しみである

2. 窯詰め

- 第一窯 7月6日(水) 曇り後晴れ 担当 大越
 - ①炭材 : 5月に実施し失敗した本窯の未炭炭材+ミズナラの炭材
 - ②重量 : 54.0Kg(上記未炭材36.5kg、追加ミズナラ17.5kg)
 - ③5月に実施し失敗に終わった材を利用、不足分は新たにミズナラを入れた
- 第二窯 7月6日(水) 曇り後晴れ 担当 大越
 - ①炭材 : 5月に実施し失敗した本窯の未炭炭材
 - ②重量 : 47.5Kg
 - ③全て5月に実施し失敗に終わった材を利用

3. 炭焼き 7月23日(土) 晴れ 担当 大越

- ・両窯共に窯の清掃効果が出て煙突からの煙の出が早かった
- ・又、未炭材の再焼きなので、温度を90°位をキープしようと調整した
- 第一窯(炭焼き時間:7時間30分 9:00~16:30)
 - ①温度は順調に上昇したが、上部に新しい炭材を入れたので火の入り遅かった
 - ②70°を超えると温度が順調に推移し煙の出が良くなった
- 第二窯(炭焼き時間:7時間 9:00~16:00)
 - ①火入れから温度が順調に推移した
 - ②炭材は未炭材のみの、火の入りも速く煙も思い通りの出方であった
 - ③煙が薄くなり出来上がりを期待して窯閉めした

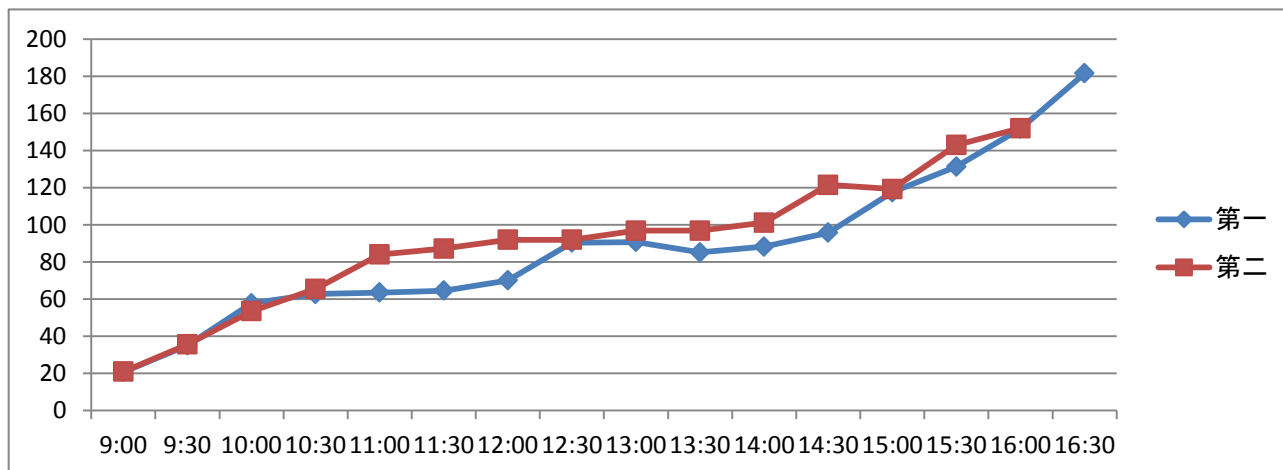
4. 炭出し 7月30日(土) 担当 片岡・大越

- 第一窯
 - ①炭 : 23.4Kg(収炭率 43.3%) 未炭無し
 - ②木酢液 : 2リットルのペットボトル1本1/4
- 第二窯
 - ①炭 : 23.9Kg(収炭率 50.3%) 未炭無し
 - ②木酢液 : 2リットルのペットボトル1本

5. 反省

- ・当然の事であるが、5月の炭焼き未炭材を使用したので炭焼き時間が短く、木酢液は約半分の量となる
- ・煙突の通気が良くなったので、火の入りが早くなったように思われる、煙突清掃は都度実施する
- ・焼き過ぎにならないよう煙突温度を100°以下を保つようにした→灰になる量が少なかった
- ・二度焼きで7時間半、通常ベースでは10時間は必要と思われる

ドラム缶窯 温度推移



ドラム缶窯 温度推移

時刻	第一	第二	摘 要
9:00	20.8	20.9	火入れ、今回はブローを使用しないで実施を考えてスタート
9:30	35.1	35.6	
10:00	57.7	53.5	
10:30	62.7	65.5	第二、15分で14° 上昇、煙の出も良い
11:00	63.5	84	第二、焚火を止める
11:30	64.5	87.2	第二、口金取り付け
12:00	70	91.9	第二、口金3/4閉め
12:30	90.4	91.9	第一、70° を超えてから煙に勢いが出る
13:00	90.7	96.8	第一、口金取り付けて半分閉め
13:30	85.1	96.8	
14:00	88.2	101.1	第二、口金全閉め
14:30	95.7	121.5	第一、口金全閉め。
15:00	117.5	119.2	
15:30	131.3	142.9	第二、煙突1/2閉め、煙が薄くなり良い感じなる
16:00	151.7	152	第二、15:50窯閉め
16:30	181.5		第一、温度上昇が大きくなり、煙が薄くなった、16:30窯閉め

