

平成28年第一回 炭焼き (5月21日・22日)

○本窯

・窯詰め 5月11日(水)曇り、5月14日(土)晴れ 担当、橋本・大越
 材種 : ミズナラ・コナラ・アラカシ、
 重量 : 441Kg(敷き木、上げ木の細い木は含まず)
 内、25cmの上げ木(ミズナラ)を65.5kgを入れる

* 窯詰め方法

- ① 端材を敷き木として敷く(当初より未炭となることを見越して)
- ② 70cm材を細い順に幹の方を上にして奥から詰め込みをする
- ③ 炭材が燃えすぎないように、70cm材の太い材を壁とする為、手前の方に詰め込みをする
 * 窯の入り口より手前まで太い材を入れたので熱が上手く入ってくれるのか心配
- ④ 炭材の上にはアラカシやミズナラの小枝を詰め込みをする

・炭焼き担当 吉田・工藤・片岡・大越

・火入れ 5月21日(土) 9:00 :天候 晴れ

・釜閉じ 5月22日(日) 13:12 :天候 晴れ

・温度管理 ・焚火をするも熱が中に入らない状況なのでプロフで送風、入口の太い材が燃え尽きる前に窯中央の温度が早くから高くなった。これは、送風により上げ木への火回りが早かった為か
 ・上部フタを閉める事により、窯中央の温度が下がり煙突の温度も順調に推移した
 ・二日目の朝7時には煙突の温度が100°以下となり、煙も少なくなり始める
 ・煙が少なくなり窯中央と煙突の温度も下がっているの炭が出来たと判断しネラシを開始
 ネラシを12分間実施するも窯中央と煙突の温度が思うように上昇しなかった
 又、材の残りが大過ぎるのではと感じた

・窯出し 6月1日(水) 晴れ

重量 : 27.8Kg 全て自家用炭、木酢液 一斗缶3個半

* 炭として回収出来たのは、上げ木で炭として残ったものと70cm材の上部の一部
 表面は黒くなっているが、ほとんどが未炭となってしまう失敗の炭焼きであった

・反省 ①完全に失敗した炭焼きでした、大いに反省致します(大越)

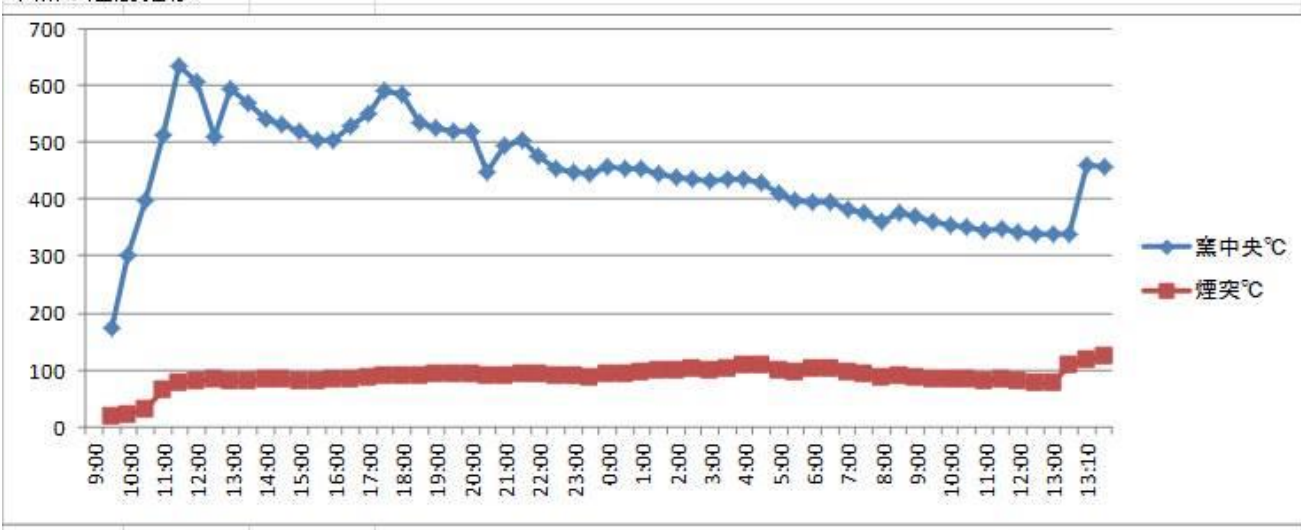
②炭材の詰め込み過ぎ

炭材を多く入れ過ぎたので、壁となる太い材を窯の入り口まで入れてしまった
 その為、太い丸太で熱が遮断され窯全体に熱が入らない状態作ってしまった
 熱を入れる為、プロフで送風し熱を入れたが上げ木の部分だけに火が入ってしまい
 炭焼き開始から短時間で窯中央の温度が600°を超える状況を作ってしまった
 欲張って炭材を詰め込んだのが失敗の大きな要因である

③ドラム缶窯用炭材を上げ木に使用し細木も追加で入れた

細木は燃えて灰になったが、ドラム缶窯用炭材は炭になってしまい、下部にある炭材の炭化の妨げとなってしまう、熱の勢いが無くなってしまったのではと思われる
 その為、窯中央と煙突の温度が低くなり煙も薄く少なくなってしまい、炭化が終わったと勘違いしてしました

本窯の温度推移



○ドラム缶窯

・窯詰め 5月7日(土) 晴れ 担当、橋本・大越

炭材 : ミズナラ、重量 : 第一窯 68.6Kg、第二窯 73.5kg

泊まりがけの炭焼きとなるので、時間制限が無いので炭材は太目で作った
(12時間~15時間でゆっくり炭化したいと思っている)

* 窯詰め方法

①熱の通りを良くする為、下にグルーテングを敷いた

②全ての材が25cmの長さにならなかったので三列での詰込が出来なかった

・炭焼き担当 吉田・工藤・片岡・大越

・火入れ 5月21日(土) 9:05 天候 晴れ

・釜閉じ 第一窯 23:00、第二窯 20:00

炭焼き時間 第一窯 14時間、第二窯 11時間

・窯出し 5月28日(土) 晴れ

重量 : 第一窯14.6kg(収炭率18.6%)、第二窯14.7kg(収炭率20.0%)

未炭は第二窯で数本のみであった

木酢液:第一窯 2ℓペットボトル 3本、第二窯 2ℓペットボトル 2本半

・反省 ①時間を掛けての炭焼きであったので未炭が数本で、堅めの炭が出来て成功であった

②ドラム缶窯の炭焼き時間は11時間以上で実施すれば良い炭が出来る事が確信出来た

ドラム缶窯の温度推移

