

## ドラム缶窯 炭焼き記録 29年度 第1回 5月20日(土)

### 1. 序

昨年5月ドラム缶炭焼き(ミズナラ)の出来がよかったので参考にした。長時間(1時間以上)実施したことを出来が良かった理由に上げていることから、今回も長時間行うこととした。今年2月、竹炭焼きの際の不備(煙突温度計途中移動など)を改善して設備は万全な状態であり、炭材の乾燥も十分であることから良い出来上がりを期待した。

### 2. 炭材づくり 寸法切り・割り 4月15日、22日(土) 担当 竹内、吉田、谷垣

① 炭材:アベマキ、皮は取り除いた。長さを25cmで統一した。

断面を約5cm×3cmを基準にして、太すぎないように割った。

② 炭材の乾燥度:切り出し 昨年11月12日、26日 畑周辺の間伐材(畑PJ)

### 3. 窯詰め 5月6日(土) 曇り 担当 小島、星隈 山田、大越

③ 炭材の配置:熱煙の通りを良くするためできるだけ隙間ができるよう工夫した。

煙突側に3cm程度、焚口側も多少の隙間、上部にも隙間をつくる。

④ 炭材重量:第一窯 78.9kg 第二窯 71.6kg 計150.5kg

### 4. 炭焼き 5月20日(土) 晴れ 気温17~27℃ 担当 大越、三村、小島、谷垣

⑤ 火入れ 9時7分

⑥ 温度管理

火入れ後2時間程度で80℃付近になることを目標にマキをくべた。第一窯は想定通りの温度上昇となったが、第二窯の温度上昇が早く、マキ調整を行ったが、4時間経過するまで、第一窯より高い状態が続いた。その後も第一窯は順調な温度経過を示したが、第二窯は何故か高低にぶれが生じ調整に手間がかかった。この傾向は過去の炭焼きでもみられ原因不明である。目標の11時間経過した頃、煙色も透けてきて、木酢液の出も減ってきたことから窯を密閉した。密閉後130℃から80℃付近に急激に下がりその後は徐々に低下し、翌朝6時では40℃付近であった。

⑦ 窯閉め 両窯同時 20時30分 (火入れから約11時間余り)

### 5. 炭出し 5月27日(土) 担当 小島、星隈、山田、鈴木、工藤

第一窯 炭 18.4kg 収炭率 23.3% 木酢液 ペットボトル(20) 3本

第二窯 炭 16.8kg 収炭率 23.5% 木酢液 ペットボトル(20) 3本

合計 炭 35.2kg 収炭率 23.4% 木酢液 約120

### 6. 結果と反省点

① 出来上がり 最高の出来との評価(大越氏)特に第一窯の出来がよかった。未炭はなく、くず炭もわずかであった。

② 温度上昇は適切であった。ただ、第二窯の方は、今回を含め毎回温度が高くなることが多く、温度のぶれが多い。原因は何か?検討の余地あり。

第一窯の温度の推移は、今後のモデルにできる。

③ 窯詰めは、焼き上がりにむらはなく適切であった。

④ 温度計の位置も問題なかった。

⑤ 炭材の長さは、今回25cmと少し短めにしたが、詰めやすく適切だった。次もこの長さが良いと思われる。