

工業部会では、平成24年度より「ドラム缶を利用した炭焼き釜による木炭の作成事業」を展開しておりますが、この度、インテリアとしても常備できる炭「花炭」の製作に挑戦いたしました。

これまで、試行錯誤しながら何度か木炭作成の研究を重ねて参りましたが、天候や気温、湿度等に左右され、満足いく結果が得られずにおりました。

そこで泉区朴沢で炭焼きを行っている熊谷喜利氏を講師に招き、現在のドラム缶窯を利用し作成する上での修正点、さらに花炭の焼き方についてアドバイスを頂きました。

修正点として

- ドラム缶設置の際、傾斜をつける・・・炭を作成すると木から水分が出る。それがドラム缶の下部に溜まらないようにするため。
- 焚口を短くする（30cm程度）・・・今までの長さでは、火の熱が伝わる経路が遠いため時間が掛かる。
- 木材は立てて炭窯に入れる・・・出来上がりの炭を割れにくくするため。
- 木材はよく乾燥させる・・・生木だと割れてしまう。
- 窯は前日から温めておく。
- 煙の温度が85℃になったら煙の出口（煙突）を狭くする。

花炭に関して

- 小さな缶に材料を入れる。
- 缶の上には数か所の穴を開ける。
- 缶は炭窯の一番奥に設置する。
- 缶の上に藁を置く。
- 花炭は水分の多いものは適さない。松ぼっくりや栗等が適している。



花炭の材料にはかぼちゃ、パプリカ、レンコン、にんにく、姫リンゴで挑戦しました。



竹を花炭にする際、周りにもみ殻を入れ安定させました。



缶を窯の奥に設置



従来の焚口の 1/3 の長さ



藁を缶の上にかぶせて設置



缶のひとつは奥に入らず手前になりました



煙突の温度に注意しながら火の管理



1号機

2号機



右上、左下、右下はかぼちゃ
真ん中にはにんにく、他はレンコンです



パプリカは水分が多かったため失敗しました。

完成した花炭はみやぎ商工会本所玄関に展示しております。是非ご覧ください。

今回のドラム缶窯の煙突温度の経過

	1号機	2号機
10:30		点火
11:00	点火	
11:30	15.1°C	14.2°C
12:20	16°C	56°C
13:00	65.4°C	62.8°C
13:40	62°C	57.4°C
14:00	72°C	68°C
14:15	75°C	100°C超
14:30	80°C	120°Cを超えたので煙突の蓋を半分閉める。 前の焚口から火を焚き釜の中の温度を制限する。
14:45		92°C
15:10		焚口を半分閉める
15:40	115°C	
16:00		86.2°C
16:15	83°C	
16:30		82°C
17:30	92°C	
17:50	焚口を完全に閉める	焚口を完全に閉める