

小型本格炭焼き窯「炭焼き達人」での、竹炭の作り方！



一ヶ月以上乾燥させた竹を使います。
まず、49cmの長さに切ります。
細いのはそのまま、太い竹は、
四つ割りにし節をとります。



左の写真のように、出来るだけぎっしりと、炭焼き窯に詰めます。



屋根をかぶせて、準備完了です。



窯の中の竹を加熱するために、窯の扉を開けて、木切れを燃やします。この事を「口焚き」と言います。

「炭焼き達人」は、効率よく設計してあるため、写真にある木切れ程度の量でも余るでしょう。



かまどでご飯を炊くような要領で、ゆっくりと、出来るだけ焚口の奥のほうでチョロチョロと燃やします。

竹は250 位を、境として熱分解が始まります。

ここで、口焚きをするのは、この熱分解を促すためです。



はじめは、単に木切れを燃やした淡い煙の色です。

30分ほどで、水蒸気分の多い白い煙となります。

煙の温度が80 になると、熱分解が安定した証拠です。

口焚きを止めて、扉を閉め、通気口を半開程度にします。



5 ~ 6 時間で、白い煙はやがて青みを帯びた煙へと変わっていきます。



青みを帯びた煙は、次第に透明に近い薄い煙になります。

ここで、もう一度通気口を全開にして、窯の中へ空気を送って温度を上げます。この事を、精らし(精錬)といいます。

約20分程度精らしをした後、通気口を閉め、煙突に蓋をして密閉をして、自然冷却をします。



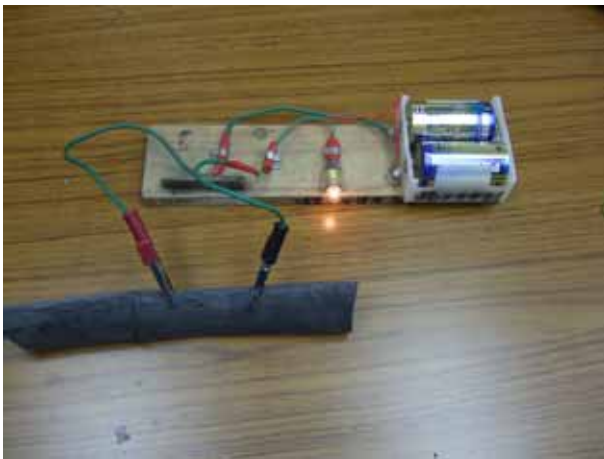
十分冷えたのを確かめて、屋根をとりはずします。

重さで、元の竹の四分の一になります。

見かけの嵩(かさ)で、三分の二程度になります。



炭焼き窯から取り出して、積みあげました。下に敷いてあるのは、新聞をひらいた2ページ分です。



良く焼けた炭は、写真のように電気を通します。

乾電池2本の3ボルトで豆電気が灯るような炭は、炭素率90%以上で、精錬度0~1です。

一級品の炭と言えるでしょう。

昭和30年代には、炭のJIS規格があり、精錬度を0~9で表していました。

以上、「炭焼き達人T105型」による、竹炭の作り方でした。

是非、お試しく下さい。・