

熊本林研式オイル缶炭窯で

**あなたも簡単に炭が焼けます**

**竹炭の焼き方編**



**熊本県林業研究・研修センター**

熊本林研式オイル缶炭窯(林研1号窯)を使った竹炭焼きの工程です。  
写真左上に作業開始からの経過時間を示していますが、竹材の乾燥具合などで所要時間は変わりますので、目安の時間としてください。

\* 実際に炭を焼くときの届け出等については、最寄りの消防署にご確認ください。

\* 炭窯の作り方については、「あなたも簡単に炭が焼けます 熊本林研式オイル缶炭窯の作り方編」をご覧ください。



1 炭窯缶の底にタールが溜まるため、短い材でロストルを設置します。炭窯缶は横置きしたとき窓のある方が上。



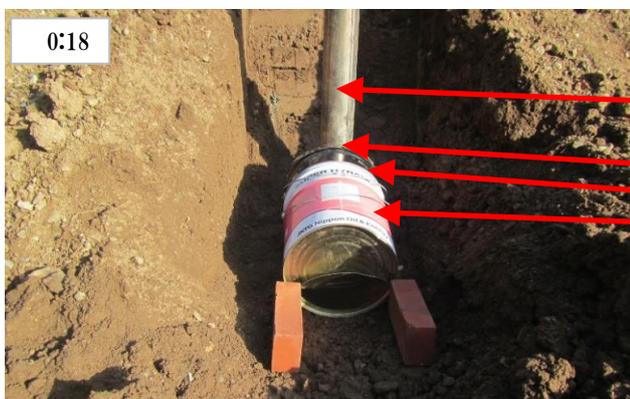
2 ロストルの上に、炭材(割り竹)を詰めていきます。材は節を落としておきます。



3 炭材は隙間なくぎっしりと詰めます。



4 反対側(焚口側)から見るとこうなります。窓のある方が上です。



6 穴を掘って、窯を設置します。後で窯出しの作業がしやすいように缶の取手は上に。煙突は2本つなぎます。埋め戻しの土が入らないように焚口のサイドにはレンガを置きます。



5 炭材を詰めた炭窯缶を焚口缶に入れます。炭窯缶の窓は上に、焚口缶の窓は下になるように設置します。焚口缶の窓は60~90° くらい開けておきます。



0:20

7 缶と蓋の隙間、缶と缶の隙間に土が入らないように新聞を巻いて埋め戻します。



0:25

8 窯の保温のため、焚口の上まで埋めま  
す。



0:27

9 焚火開始。焚口缶の窓の前で焚火をしま  
す。うちわであおいで焚火の熱を焚口缶の  
中に送ります。



0:33

10 最初はうちわであおぎますが、あおがなくても  
煙が引くようになったら焚口を絞ります。



0:36

11 煙の引き具合を見ながら焚口を絞り込みま  
す。引きが悪くになったら焚口を開けます。



12 煙が引くようであれば焚口を塞ぎます。



13 最初は白いもくもくとした煙です。この煙がしばらく続きます。



14 白いもくもくとした煙から青いさらっとした煙に変わり、さらにほぼ透明の煙になったら、2~3分間焚口を開けて(ネラシ)、その後焚口と煙突を完全に塞ぎます。窯止めです。



15 煙突は濡らした新聞紙を巻き付けて、上から板で押さえます。焚口も完全に土で埋めてしまいます。



4:29

16 窯や煙突が十分に冷えたら窯出しです。十分に冷えていないと開けたとき燃えだすことがありますので注意してください。



4:32

17 底にたまったタールが逆流しないように、なるべく横向きのまま(やや煙突側を低めに)作業を進めます。



4:32

18 煙突側の蓋を取って、炭を出します。炭が折れないように取り扱いは優しく。



4:35

19 完成です。