

# ドラムで楽しい炭焼き

## 簡易炭化炉による製炭法（テキスト）

私が長野県阿智村で学んだ時のテキストをもとに、私の経験と判断でコメントを追加してつくり直しました。この方法で一年ほどやってみてから、あなたなりに改良してみてください。良い炭を焼くには経験と技術、そして五感が必要です。

炭焼きの目的は、人によって色々ですが、週末の楽しみとして、また本格的な土窯での炭焼き名人を目指してやってみてください。数回のドラム缶炭焼きで要領がわかるようになります。どうしても上手くできないときは、どこか基本的なところで間違っている場合があります。早くマスターしたい、どうしても上手くできないという方は、私どもが開催します一泊二日の炭焼き体験にご参加下さい。このテキストには書ききれない程の秘伝を含めて指導させていただきます。必ずあなたも炭焼きの達人になることができます。

**注意：このテキストは無断複写を禁止しています。ご利用になるときは、右記のアドレスまでご連絡下さい。  
なお、営利目的でのご利用は、堅くお断りしています。個人の楽しみとしてご利用下さい。**

〒 520-1531

滋賀県高島市新旭町饗庭 2017-1

楽しい炭焼き主宰 堀 久好

## 1. 用意するもの

ドラム缶・煙突・温度計（500度）・ナタ・空き缶・スコップ・唐鍬・金切挟・ペンチ・懐中電灯・アルミホイル・針金・縄・10cm幅コンクリートブロック12個

## 2. 竹材

100kg程度（一回分） 猛宗竹で約10本位

炭焼きの材料には、肉厚の猛宗竹が最も適しています。（肉厚がないと収炭率が落ちる）節が黒色の4年生以上の親竹を使いましょう。直径は10～20cm。伐採は10月～3月の間に行くと夏を越しても虫が付かずに利用できます。春から夏にかけて切った竹は、水分が高く（200%）直ぐに虫が付いて腐ってしまいます。

伐採後は、そのまま切らずに竹林に放置し、二ヶ月以上乾かし、含水率を35パーセントにします。（乾燥が不十分だと炭化しづらく燃料が大量に必要。乾かし過ぎると炭化が速すぎて炭の質が落ちます。）

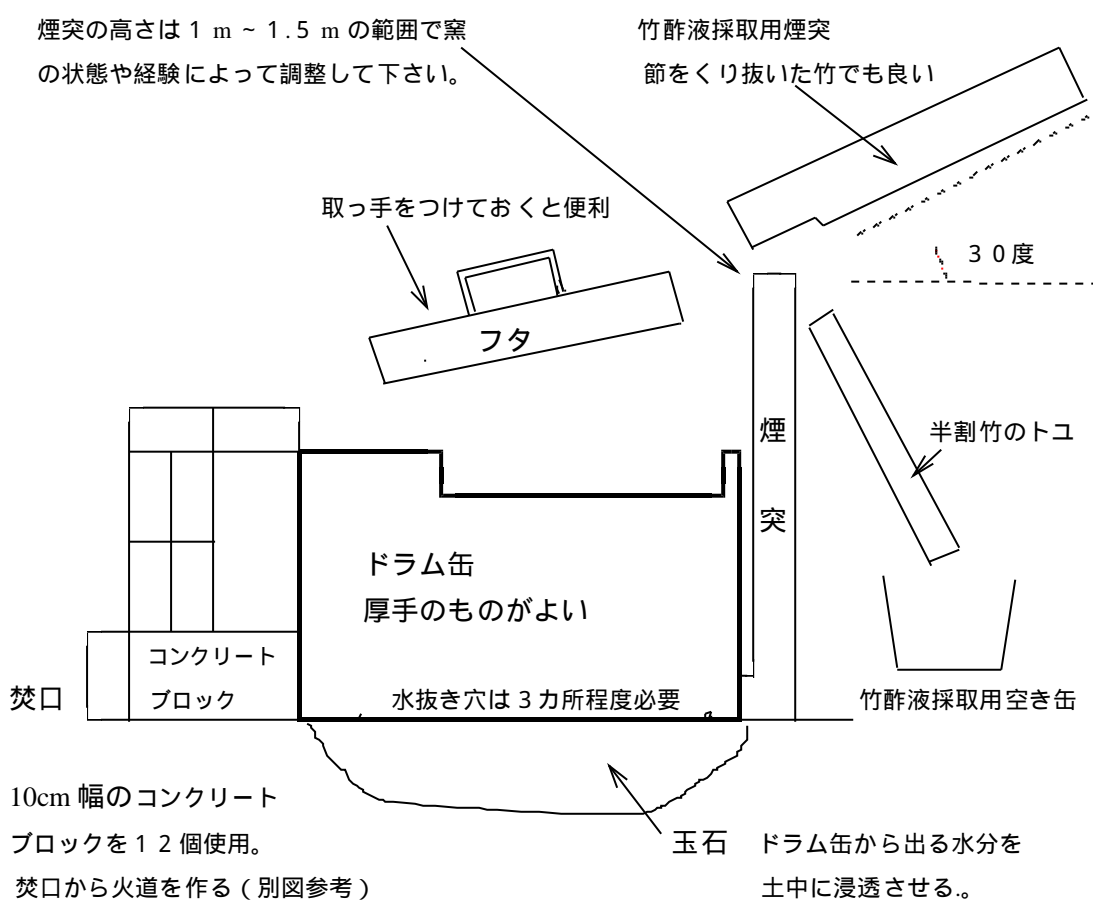
竹材は必要な長さ（ドラム缶の長さより若干短くする 80cm程度）に切って、ナタなどで八割（やつわり）にする。さらに窯の中に隙間なく詰めるため節を削る。この作業が一番大変ですが良い汗を流しましょう。（ナタで割るのが大変な時はカケヤで叩いて割ることも可能ですが、このとき横向きにおくと竹が自分の方に飛んでくるので危険。必ず縦方向において叩き割ること。）

### 3. 燃料

松・薪・ソダ・乾かし過ぎた竹材でもよい。雑木林や竹林を整備したときにできる枝や間伐材がベストです。長さ30cm程度に切りそろえ、割木にしておくとう便利です。

初窯は、回りの土も湿っているなので窯の温度が上がりにくく、とにかく大量（軽トラック半分程度）の燃料が必要です。二回目以降は、その四分の一程度ですみます。

### 4. 窯の据付 ドラム缶側面図



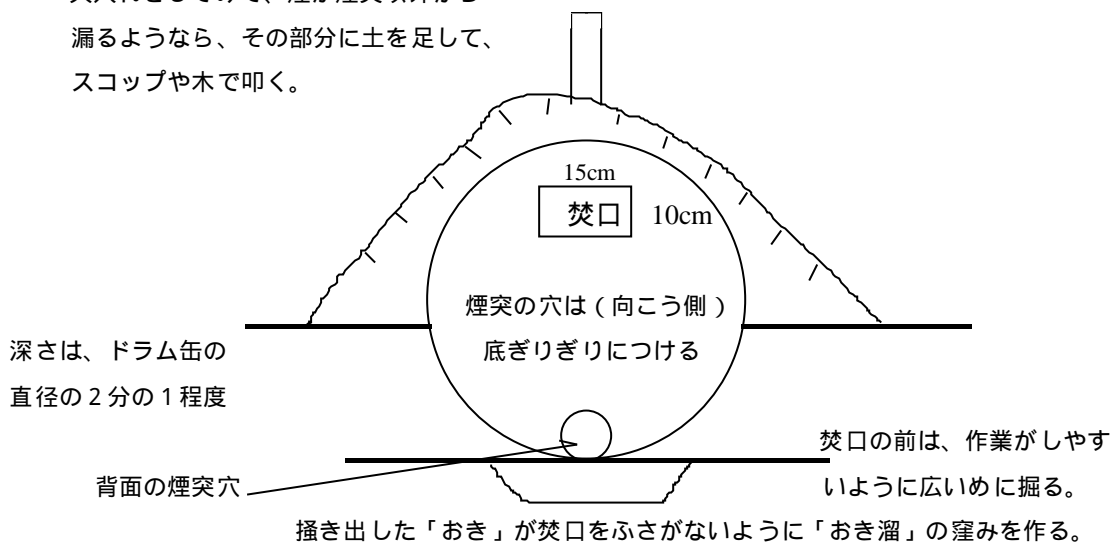
適当な風の通るところ（焚口を風上へ）

水はけのよい乾燥した土地。できれば焚口から煙突方向へ上り坂がよい。

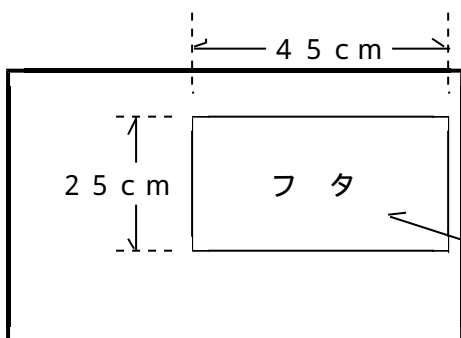
### ドラム缶正面図

被せる土の厚さは15cm以上。空気が入らないようにしっかりと被せる。

火入れをしてみて、煙が煙突以外から漏るようなら、その部分に土を足して、スコップや木で叩く。



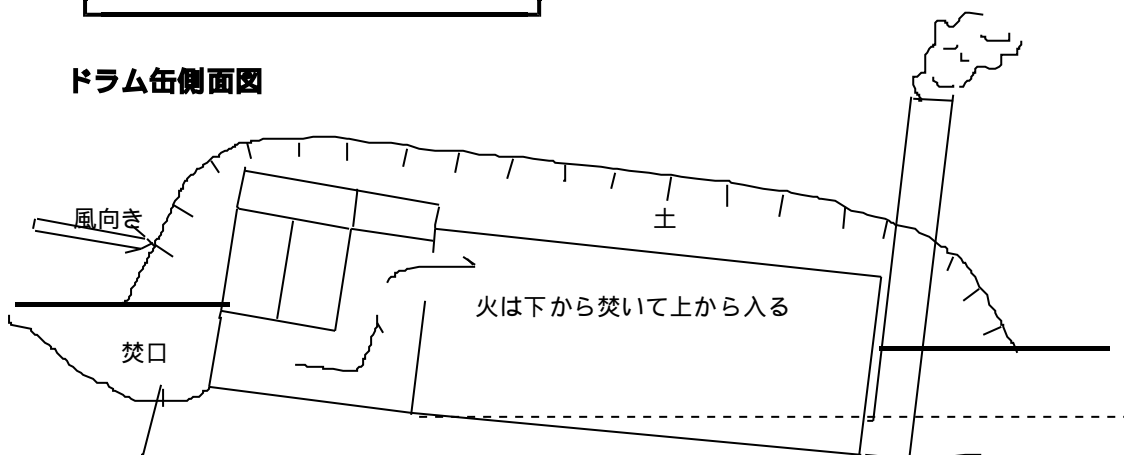
### ドラム缶平面図（上から見た図）



ドラム缶の加工は、ガスかカッターで行ってください。自分で出来ないときは、鉄工所などに依頼して下さい。

大きめに作ると、竹の出し入れが楽です。

### ドラム缶側面図



おき溜を作る

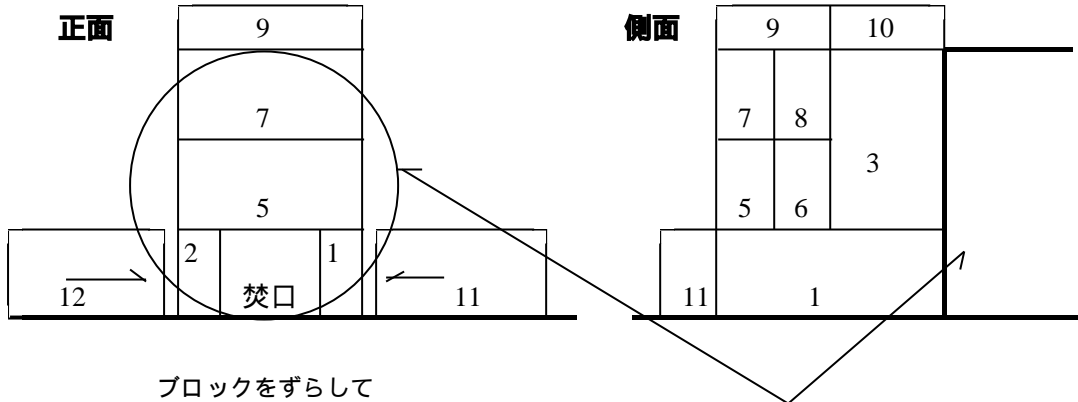
ドラム缶は煙突に向かって、若干の傾斜をつける（3cm程度下げる）か水平に。

焚口方向の地面を低くすると風が入りやすく、回りの水はけもよい。

イラストにはないが、雨よけの屋根は必要。トタン板などで夜露や雨を避けること。

できれば風よけの板もあると窯の温度が安定する。

## 焚口ブロックの積み方



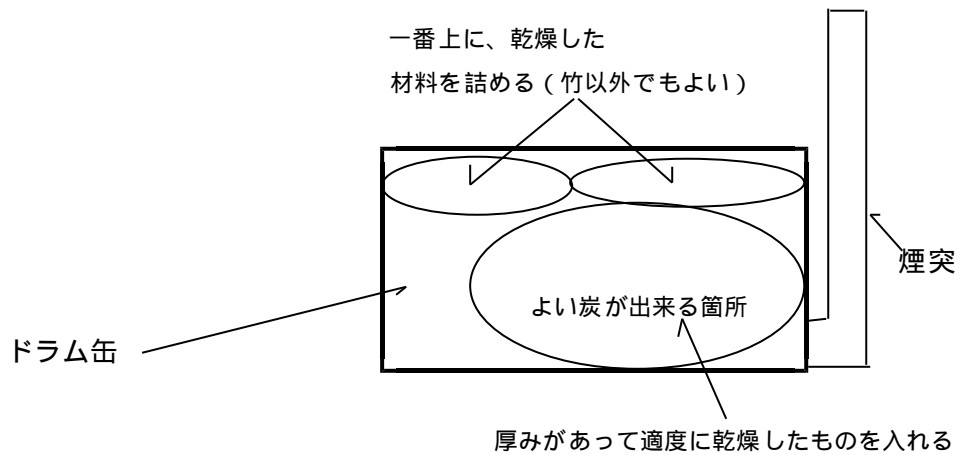
ブロックをずらして  
 焚口の広さを調整する  
 なお、使用するコンクリートブロックは  
 全て一番幅の薄い10cmでOK

ドラム缶

## 5. 材料の詰め込み

### 竹は長さ80cm

長いままでもよいが、詰めた位置によって炭の出来に差があるので半分に切っても良い。



## 6. 火入れ (初めチョロチョロ)

材料を詰め終わったら土をかぶせる。  
火入れをしたら空気が漏れていないか注意する。

- ・ 最初から燃料を詰め込まないで  
少しずつ補給する。
- ・ 後は自然 (じねん) に入るまで  
少しずつ燃料をくべて火の番を  
続ける。

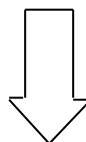
(時々、"おき" を掻き出してやる)

硬くてよい炭を造るには火入れの  
時間が長いほどよいが、燃料が大量  
に必要なので、何回かやってみて、  
後は経験で判断を。



- ・ 煙突を高くすると温度の上がりが高く  
自然までの時間が短い。
- ・ 煙突を低く、さらに口を狭くすると  
自然までの時間が長い。
- ・ 自然に入るまでの煙は、濃灰白色で水分が多い。

・ 煙突の高さは 1 m ~ 1.5 m の範囲で窯  
の状態や経験によって調整して下さい。



短くて 3 ~ 4 時間  
長くて 6 ~ 7 時間

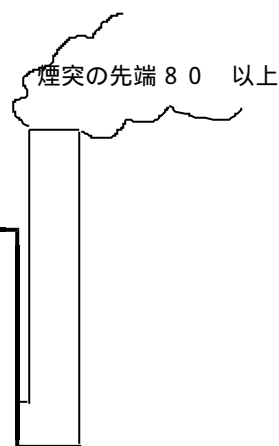
## 7. 自然じねん (なかぱっぱ)

自然に入ると、煙突から強烈な刺激臭が出てきます。  
このときの煙の温度は約 80 。自然に入ったら焚口を狭める。

火入れをやめて  
焚口の幅を 2 cm  
程度に狭める

"おき" は 6 割ほど掻き出しておく

内部の温度は  
350



\* 煙突の先端に注目!

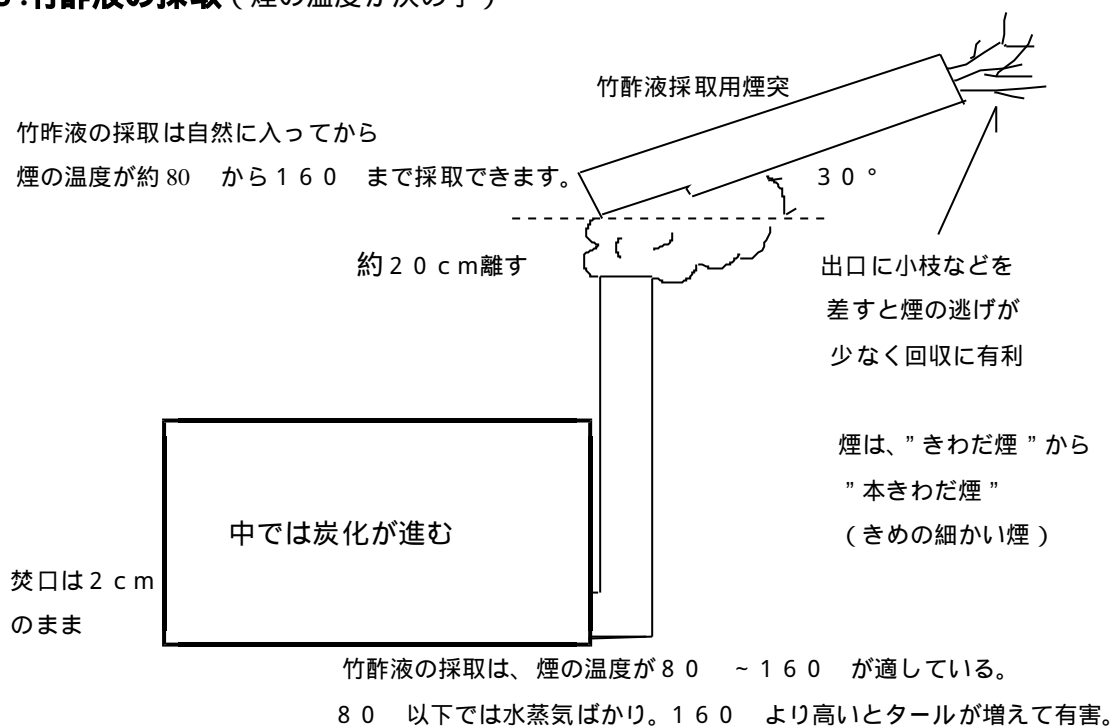
煙突の先端からでる煙の温度が下がらなくなるまで温度を見張ることが大切。

温度が下がるようだと自然ではないので燃料をくべる。

煙は "きわだ煙" から "本きわだ煙" (刺激臭強)。

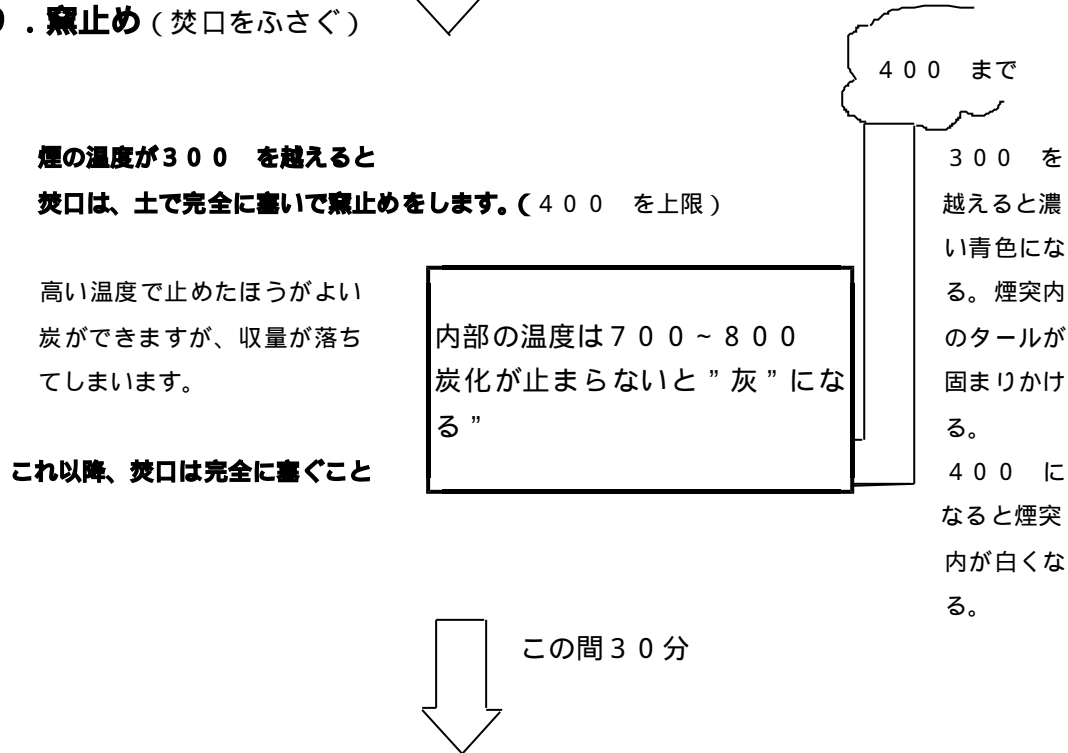
色は灰白褐色から帯白褐色になる。何との言えない甘酸っぱい刺激臭がします。

## 8.竹酢液の採取（煙の温度が決め手）



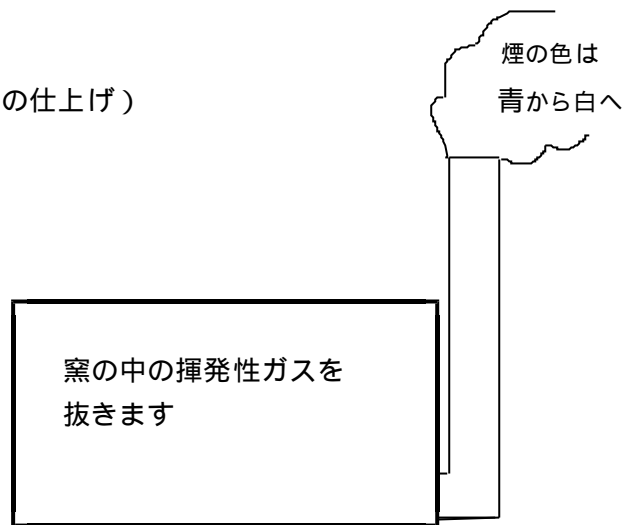
この間 5 ~ 12 時間

## 9. 窯止め（焚口をふさぐ）



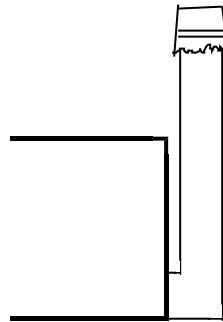
## 10 . 精 練 ( " ねらし " 30 分の仕上げ )

ねらしを行うことにより  
窯の中の揮発性ガスが抜けて  
よい炭ができます。



## 11 . 煙突をふさぐ ( 精練完了 )

煙の色が白色に変わったら  
アルミホイルを3重にして  
煙突の口を塞ぎます。



アルミホイルなどで " 完全 " にふさぐ。  
煙突が抜けるときは、抜いて土でふさい  
でもよい。

## 12 . 窯を冷やす ( 赤子が泣いても )

焚口や煙突など、全てを塞いだまま窯が冷えるまで約15時間待ちます。  
冷えきらないうちに窯を開けると、空気が入って再着火してしまい、中は燃え尽きて  
灰になってしまいます。  
もし15時間たっても窯の温度が下がらない場合は、どこからか空気が入って、中の  
火が消えていない証拠。残念ながら失敗です。

## 13 . 出 炭

火入れからここまで、丸24時間以上「お疲れさまでした」  
窯が冷えたら上の土をどけて、上フタを開けて出炭です。  
出炭量はおおむね10kg ~ 15kgです。