

オイル缶による炭焼き



オイル缶・コーヒーの缶・タン・薪等、炭焼きに必要な道具



小さな穴をあけたオイル缶に、スチール缶を差し込み、煙突とつなく。



【ポイント1】煙突は少し斜めに！オイル缶と煙突とのつなぎ目は、できるだけ短く！

オイル缶を置く場所をつくる



オイル缶にタン・網を差し込む



土をかぶせ、固定する。

【ポイント2】できるだけ、隙間を空けないように敷き詰めていく。

オイル缶に薪(炭にする木)を積めていく。





【ポイント3】竹の方が短時間で焼き上がる。

耐火レンガでかまどをつくる。

【ポイント4】できるだけ奥の方に熱が入るように燃やす。



徐々に、焚き口をふさいでいく。
【ポイント5: 煙の色の変化を見逃すな!】
はじめは、白い煙が上がる。2時間ぐらいたつと青白い(少し灰色っぽい)色に変化する。その後、しばらくすると煙が透明になる。
* 透明の煙が、焼き上がりの合図



焼き上がったら、土をかぶせて、完全に焚き口をふさぐ。

完全にふさいでから、さらに2時間ぐらい冷まして、炭のできあがり。こちらは、竹の炭。



【道具について】

森林センター: 075 - 587 - 2655

* オイル缶・煙突・タン・耐火レンガ等、「オイル缶の炭焼き」に必要な道具(10セット)は、森林センターから借りることも可能です。

* 「オイル缶の炭焼き」は、入江清次さんに、指導していただきました。