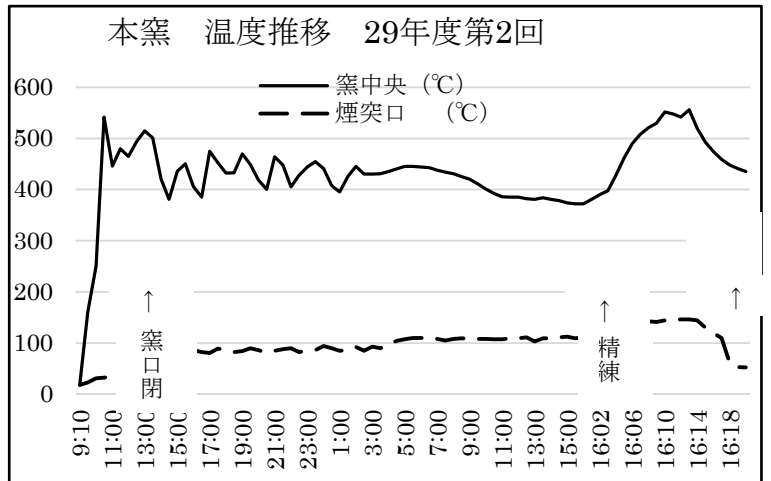


1. 本窯

- ① 炭材詰め 9月9日(土) 晴れ 担当 片岡、星隈、谷垣 炭材づくり：藤原、橋本  
材種：クヌギ、アラカシ、アベマキ(伐倒12月、2月) 重量：412kg(敷木、上げ木含まず)  
材長：70cm 詰め方：奥から良材を縦詰めし、焚口に太材を配置。幹方向を上にした。
- ② 炭焼き 担当 片岡、山田、工藤、谷垣、赤羽  
火入れ 10月7日(土) 9:10 晴れ 窯閉じ 10月8日(日) 16:00 晴れ  
温度管理：炭材が伐倒後半年以上経過しており乾燥しているため、温度を抑えるよう努力した。窯中央温度は400℃～450℃で推移、前回5月と同様午後4時に精練し窯を閉じた。
- ③ 炭出し 10月18日(土) 晴れ  
担当：星隈、山田、谷垣、玉木  
炭 90.5kg(内良品 56kg) 収炭率 22% 未炭 29kg 木酢液 約70ℓ
- ④ 結果 良質な炭ができた。ただ未炭が窯奥両側下部に多かった、この部位に熱気の流れが届きにくいのではないかと。今回、煙突の長さの短縮、煙突内部の清掃また窯出口と煙突の芯を正確に合わせたことから煙の排出がスムーズになり、出来上がりに寄与したと思われる。



2. ドラム缶窯

- ① 炭材詰め 第一窯 9月2日(土) 曇り 担当：鈴木、星隈 炭材づくり：小西、小島、加藤、吉田  
第二窯 9月13日(水) 晴れ 担当：山田、星隈、谷垣 両窯準備：工藤  
材種：アベマキ(伐倒7月) 重量 第一窯 80kg 第二窯 71kg 計 151kg  
材長：35cm(70cmをカット) 横詰め 材太さ：第一窯 3cm角 第二窯 4～5cm
- ② 炭焼き 担当 谷垣、星隈、山田  
火入れ：10月7日 9:10 晴れ  
窯閉じ：10月8日 1:18 約16時間  
温度管理：炭材の太さの違いを考慮し、第二窯の温度を第一窯より5℃程度高くなるように管理した。(第一窯<第二窯)  
温度をできるだけ抑えて長時間保ち煙の色が透明なるまでかつ木酢液の出が止まるまで行った。
- ③ 炭出し 11月1日(水) 晴れ  
担当：星隈、山田、谷垣  
第一窯 17.5kg 収炭率 21.9%  
第二窯 16.5kg 収炭率 23.2% 合計 34kg 収炭率 22.5% 木酢液 12ℓ 他にグ炭 2.5kg
- ④ 結果 非常に良い出来であった。特に第一窯が良かった。煙の色がほぼ透明になり木酢液の出が止まるまで待つことでよい炭が出来ることが判った。ただ窯の中央部に焼き過ぎの崩れが見られた。熱気が焚口から煙突に抜けるためと思われる。

