

# ドラム缶窯による竹材の炭焼き報告

2025.1.8

11月23日(土)に竹材の炭焼きを実施した経緯と結果について報告します。

## 1.炭材の準備

10月12日(水)竹材を24cmに切断し、10月16日(水)竹材15束を作製

10月23日(水)に竹材を切断、30日(水)15束作製、11月13日(水)に1号窯に竹材10束(77.1kg)を窯入れし、残り約2束(9.3kg)を当日『森の作業体験者』に切断した竹を約4cm程に割る作業と割った竹を窯入れする準備し、2号窯は11束(82.8kg)を窯入れして蓋を閉めて準備を終えた。

竹材の重量と含水量

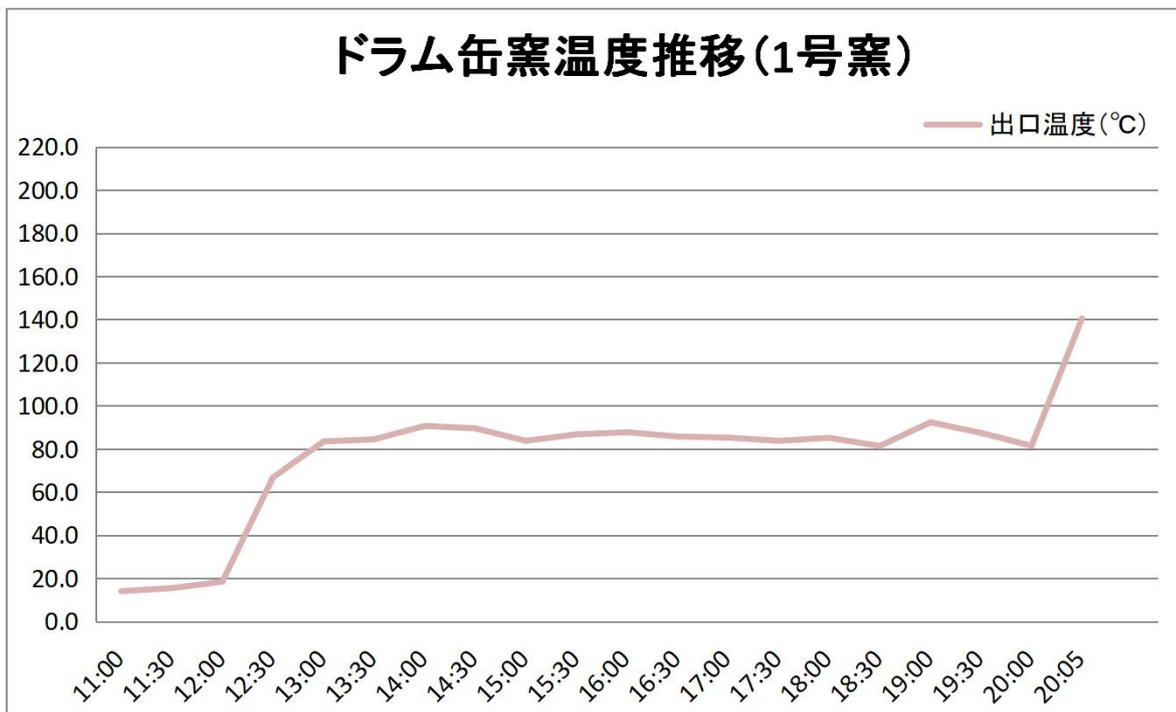
	重 量(kg)	含水量(%)
1号窯用の竹材	91.3	未測定
2号窯用の木材	82.8	未測定

## 2.炭焼き経緯

11月23日(土)曇 気温11時現在12.0℃

今回出口温度のみ測定で行った。

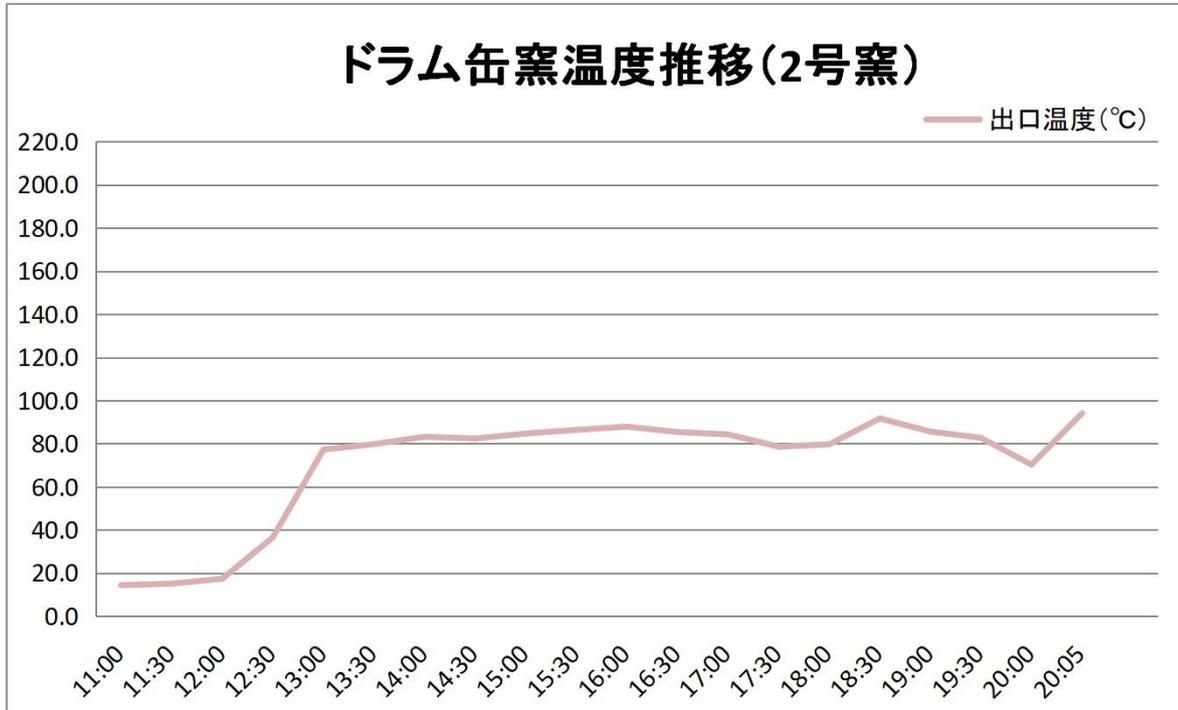
1号窯の温度推移をグラフに示す。



炭焼きの経緯

11時00分	着火	出口温度14.0℃	
12時30分		出口温度66.7℃	竹酢液出始める。
14時30分		出口温度89.5℃	焼き止し、ベントを取付全閉にする。
15時00分		出口温度83.7℃	ベントを全閉から順次調整
20時00分		出口温度81.4.0℃	ベントを全開する。
20時05分		出口温度140.5℃	窯閉じ、煙突密封

2号窯の温度推移をグラフに示す。



炭焼きの経緯

11時00分	着火	出口温度14.4℃	
12時40分		出口温度77.3℃	竹酢液出始める。
15時00分		出口温度84.7℃	焼き止し、ベントを取付全閉にする
15時30分		出口温度86.4℃	ベントを全閉から順次調整
20時00分		出口温度70.3℃	ベントを全開する。
20時05分		出口温度94.1℃	窯閉じ、煙突密封



#### 4.結果のまとめ

4/4

今回の炭焼きは1号窯には乾燥した竹材、2号窯にはそれ程乾燥してない竹材が多かった為温度管理が上手く出来なかった。前は温度管理も良く収炭率も良かったので残念です。次回に賭けたいと思います。

今回も多くの方にご協力いただきありがとうございました。

橋本/鎌田

#### 【追記】炭焼き作業体験報告

開催日：2024年11月23日 土曜日 参加者14名うち、小学生以下3名 スタッフ18名

今回は竹炭の炭焼き体験でした。竹を短冊状にナタを使用して割り、ドラム缶炭焼き窯に装入して、火入れするところまでを体験しました。その後、建築廃材を使用した木工体験(子供用のイスづくり)、竹細工、火起こし体験などを行いました。竹林などのことを知りたい大学生や竹酢液に興味のある主婦などが参加してくれて、貴重な体験と言う感想をいただきました。また、今回はホームページで見たという参加者が多く、ホームページの効果が出てきた様です。

