

1. 炭の種類と炭焼きの手順

炭の種類

炭には、白炭、黒炭の2種類があります。

白炭：炭焼き窯から熱い炭を取り出して、灰をまぶして消火した炭。堅くて火つきが悪いが、火が長持ちする。

黒炭：炭焼きがまの中を密封して消火した後に取り出した炭。柔らかくて火つきがよいが、長持ちしない。



炭焼きの手順

1. 窯に入れる炭材（ナラ、クヌギ、ブナ。廃材もOK）を準備する。
2. 窯に炭材を詰め込む。
3. 窯の全面にある「焚き口」で火を燃やす（6～7時間）。
4. 窯の温度が上昇すると（排煙口で82℃）、炭材の熱分解が始まる。
5. 焚き口を閉め、小さな「風口（15cm×10cm程度）」を作る。
6. 窯の中では炭材の発熱による熱分解で炭化が進む。窯の大小にもよるが、2～5日を要する。このときの窯の温度は、500℃前後になる。
7. この過程で煙が立ち上る。この煙は水蒸気等であり、この煙が通る煙突を冷却すると、木酢液が回収できる。
8. 木酢液回収量は、炭材の20分の1程度になる。
9. 炭化が終了すると、煙は青色から無色となる。このときの窯の温度は800℃前後になる。
10. 白炭を作る場合は、この時点で窯の中から熱い炭を取り出し、灰をまぶし消火して完成となる。
11. 黒炭を作る場合は、風口及び排煙口を完全にふさぎ、窯の中を密封して4～5日冷やしてから取り出して完成となる。

