

燻炭の作り方

吉原 寿一



① 籾殻を敷き詰め、10Cm程度の底厚の上に杉の小枝を種火として付ける。



② 燻炭器を被せ、籾殻を取り囲むように円錐状に山積みにする。

竹箒などを使用して掻き揚げるようにすると煙突を頂点とする山が上手く出来る。



③ 煙突の周辺から炭化した状態になってくる。放っておくと灰になるので都度掻き揚げる。



④ 全てが黒くなれば出来上がり。
燻炭器を取り外す。



⑤ 水を十分にかけて、下の方も火の気が無いかかましながら水をかける。