窯詰め (立て込み)
前回焼いた熱が残る窯内に、約2mの原木を詰める (半日)

原木 カシ等の堅い木。ウバメガシで作られた白炭は有名な備長炭!

白炭 黒炭

炭焼きは「木伐り3年、窯作り10年、炭焼き一生」といわれる職人技。代表的な白炭と黒炭の作りかをご紹介します。

伐採と萌芽更新で原木を7~30年サイクルで育てます。

窯外消火法で炭化
堅くて火持ち抜群

口焚き
窯口で火をつけ原木を乾燥させる (3~7日)

精錬
窯口を少しずつ開けて…

炭化
口を塞いで蒸し焼きにする (3~4日)

発生したガスを燃やす

全てタイミングが命の職人技。窯につきっきりでの作業です。

消火 湿らせた灰をかぶせ消火

窯出し 真っ赤に焼けた炭を掻き出す。

窯内は1000℃

白い灰がつくので白炭の名に。

硬く焼き締められた白炭は、澄んだ金属音がします。焼き物料理に最適!

炭は山作りから始まる循環型のエネルギーです。

黒炭 窯内消火法で炭化。柔らかく着火し易い。

原木 クヌギ・ナラ等

窯詰め 窯の背が低いので中腰作業

隙間なくみっちり詰めます。

口焚き
原木に火が回るまで焚き木を入れ温度を上げる。

煙がいがらっぽく

煙の色が白っ青っ紺へ

炭化 少しずつ空気穴をふさぎ蒸し焼きにする

精錬 空気を少しずつ入れガスを燃やす

煙の色や温度でタイミングをはかる。

消火 窯口を完全に塞ぎ消火

窯出し 直接窯の中に入り炭を出します。

気分はここデしょう? (灰かぶり)

黒炭の中でも皮が綺麗につき、菊割れのあるクヌギ美しい姿はお茶炭に最高です。

弥生時代
鉄器の製作に木炭を使用

平安時代
公家の暖房用として

安土桃山時代
茶道の発展と共に機能と美しさを

江戸時代
ようやく庶民にも普及。

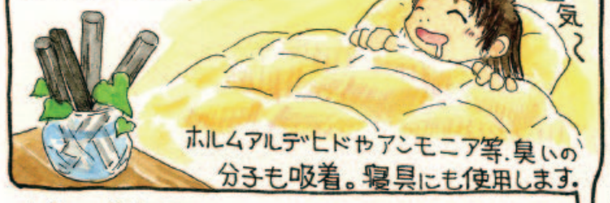
炭は古来より、日本人の文化と深く関わってきました。

人里から一歩山へ入ると
株立ちしたクヌギ
遺跡のように積まれた石
至る所で見られるこれらは、
十数年前、炭焼きが行われていた名残です。

昭和30年代に燃料革命で電気やガス、灯油が登場するまで炭は私達の生活に欠かせないものだったのです。

そして近年、炭は新たな用途への活用が広がっています。

調湿・消臭効果
沢山の穴で水分を吸い吐きするので床下や室内の調湿に。



ホルムアルデヒドやアンモニア等、臭いの分子も吸着。寝具にも使用します。

水質改善効果
水に含まれる有機物や不純物を分解します。

池の水質を改善したり　ご飯もふっくら

土壌改良効果
土の保水性・透水性を高め植物の生長を助けます。

他にも、美術工芸材料や家畜の飼料にも使用。

この面で色々な物質を吸着してくれるのです。