

郡山「とつが窯」で半日炭焼き体験



▲できた木炭を袋詰めする作業

平成30年11月18日(日)

森林の学校一歩会さんの運営で、「郡山『とつが窯』で半日炭焼き体験」が、郡山とつが窯にて開催されました。

まずは窯の構造や木炭作りについて詳しく話を聞きました。簡単に考えていましたが炭作りは意外と奥が深い！試行錯誤した話も聞けました。炭作りを理解した後、窯から炭を出して袋詰め。鼻の中まで真っ黒になりながら長い炭はこのぎりで切り揃え、小さい炭はそのまま詰めます。できた炭の形は美しく、いい音がしました。木の種類によって固い炭と柔らかい炭ができるのだそうです。気に入った炭はお土産に持ち帰っていいよ！ということで、作業の合間に気に入ったものをキープ！今回は114kgの木炭ができました。最後にたき火を囲んで焼いもと餅入りおしるこをいただきほっこり温まりました♪



▲炭窯の構造について模式図を使って説明中



▲炭窯の中の様子