

郡山「とつが窯」で半日炭焼き体験



▲できた木炭を切る作業

令和元年10月27日(日)

森林の学校一步会さんの運営で、「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。木炭をつくる原理は、窯の中に熱をあたえて酸素を断つということで、シンプルに聞こえたが、実際は、窯の中の燃焼室で50時間ほど薪を燃やしたり、状況に応じて窯の中の精錬口を開けたり塞いだり、窯が冷めるまで2週間ほど待つなど、木炭ができるまでの工程の奥深さや時間に驚きました！

説明を聞いた後は、実際に窯から炭をだして切ったり、袋詰めをする作業をみんなで行いました。みなさん初めての体験で興味深そうに、真剣な表情を見せながら体験しました。最後は、みんな窯を囲んでおしるこや焼き芋をいただきました♪



▲炭窯の構造について模式図を使って説明



▲炭窯の中の様子



▲みんなでおしるこを堪能