

炭焼き（1回目）記録

2007.7.12

時間	温度	煙の様子	焚き口煙突への操作	観察している
4:40	000		火入れ	
5:00			送風機で風を送る	
5:30	82		送風機止める	
5:40	82	白い煙がもくもくと上がっている		
5:53	83		煙突を短くする	
6:25	84	白い煙がもくもくと出ている		煙が目にしみる
6:37	85	白い煙がもくもくと出ている		煙のにおいがきつくなった。
7:00	83	勢いが強くなった	竹を入れた	煙の温度が下がったので竹をくべる
7:03	84	ちょっと茶色になった。勢いが強い。		竹が破裂した。
7:17	108	少し茶色っぽい	うちわで扇いだ	温度がどんどん上がってきてる
7:22			煙突を半分閉めた	
7:31	104	勢いがなくなって、もくもくと出ている。		煙が広がるように出ている。焚き口からも出ている。
8:25	110	煙の勢いが強くなった。	煙突全開。	焚き口からも煙が出ている。
8:34	130	上にまっすぐ上がっている。	焚き口の3分の1を閉めた。	窯上 100℃
8:42	140	煙が充満している。	焚き口に木をくべて。3分の1閉めた。煙突を半分閉めた。	けむりがすごい。
9:03	126	においがきつい。目に入った煙の刺激が強い。	煙突を半分閉めた(?)	窯上 114℃ 煙の温度が上がったり下がったりしている。
9:30	134	かわっていない		水蒸気が出てる。
9:40	149	白いけど青っぽい	焚き口を半分閉めた	
9:45	149	一段と白くなり透明感が出てきた。	焚き口を3分の1閉めた	まだ水蒸気が出ている。
10:00	130	どんどん透明になってきた。		窯上 221℃
10:15	141	煙が透明になり糸のようになってきた。		窯上 225℃

10:30	151	煙が出ているところ 出るところが透明 っぽい。		さっきまでは温度が下が ったりしてたけど、どん どんあがってきている。
10:45	166	前に比べて刺激が弱 くなった。		窯上 250℃
11:00	180	透明っぽい青		窯上 260℃ 水分がとんできた。
11:08	184	青っぽい煙が上に向 かっている。		においをもっときつくな った。
11:25	200	煙の下の方が透明に なった。		窯上 287℃
11:50	218	上が青くて、下が透明	煙突を3分の2閉めた	窯上 305℃
11:53	220	少なくなった		
12:02	198	茶色っぽくなった		温度がいったん下がった
12:10	196			窯上 325℃ 煙の温度は下がっている が、しばらく様子を見る ことにする。
12:21	204	時々白味の消えた煙 が上がるようになる。		温度が上昇してきた。
12:40	215		焚き口を1 cm 程度 閉める。	
<p>(鹿剣のため記録なし) この間、焚き口・煙突の操作なし</p>				
15:17	281	下が青くて上が茶色		
15:25	293	透明	煙突を全開にした	煙の下の方は透明で見え ない。
15:47	369	透明が強くなった		温度がぐぐっと上がった。
15:53	367	煙が少ない		煙突の温度と窯上の温度 が近づいてきた。
16:06	387	ほとんど見えない	焚き口と煙突に砂や 泥を詰めてふさぐ。	煙突から煙がいっぱい出 た。 焚き口→煙突の順でふさ ぐ (爆発します)