

炭焼き（2回目）記録

2007.7.30

時間	温度	煙の様子	焚き口煙突への操作	観察している
5:10			火入れ	
5:50	62		送風機で風を送る	
6:00	150 ?	煙が透明がる	送風機で風を送る	
6:05	70		送風機を止める	
6:25	78	煙が目にしみる		
6:45	80	もくもくとあがっている		
7:00	80	もくもく出ている		窯上 44℃
7:08	81	上の方にもくもくとたくさん出ている		窯上 48℃
7:20	82	もくもくと出ている。 まだ白い。		窯上 54℃
7:27	82	もくもく		窯の上からも煙が出ている。 (水蒸気?)
7:35	83	もくもく	煙突を抜いた。(短くした)	順調に温度が上がっている。
8:00	86	茶色になった		煙の色が変わった
8:05	86	茶色から白にもどった。		
8:16	86		うちわであおいだ。 木をくべた。	煙がたくさん出ている。 窯上 98℃
9:10	95	茶色になった	送風機をかけた	火の勢いがあがった。
9:18	100		送風機を止めた	
鹿踊剣舞の練習のため、記録なし				
12:30	142	青っぽい		風があまりなくなった
13:00	160	白い		窯上 270℃
13:30	185	白い	煙突を短くした 焚き口を半分にした	温度が順調に上がってきている。
14:00	208	少し透明になってきた	煙突口を半分にした 焚き口を2/3ふさいだ	窯上 313℃
14:30	209	煙突の出口の方が透明っぽくなってきた	煙突を2/3閉めた	煙突をふさいだら温度が下がってきた
15:00	202	まだ水分がある	煙突を半分にした	煙突をあけたら少し温度があがった

15:40	217	少し青っぽくなってきた。煙の下の方が透明	煙突を 2/3 閉めた	
16:05	234	青っぽい。 煙がだんだん透明になってきた。		
16:28	245	下の方が透明		順調に温度が上がっている
16:30	250	青っぽい	焚き口も煙突も全開にした	
17:02	316	根本の方が透明。 上の方が茶色		窯上 346 °C
17:17	336	青っぽくなってきた		温度が順調に上がっている
17:30	346	下の色青 上の色茶		窯上 371 °C
17:47	360	透明と青		マッチが 3 秒でついた
17:55	370		焚き口と煙突をふさいだ	