



竹炭作成の紹介

私たちロートル8名ほどで、町内の竹林から竹炭を作成しています。

町内の竹林は、いのししの住処になっている状況で、少しでも役に立てればと始めて6年にもなります。

メンバーも高齢化で、無理をしないでと声をかけながら続けていますが、

興味のある方は参加して助けてください。以下、写真にて工程等コメントします。



1、竹切り小学校南、八幡さんなどの竹やぶでチェーンソーで伐採
(崖などで竹の運搬も大変)

130cmに切断(軽トラ3車ほどで一窯分)

笹や枝の処理、掃除など含め1窯分は2日間ほどかかる。

(暑い日は蚊などで絶対に無理です)

2、乾燥 10月から3月の期間で炭焼きを実施しますので、
乾燥時間は不特定になります。



3、竹割 これが大変です。

太い竹は、竹割り器6ッ割を置き、竹の先端をそれに目掛け落とします、食い込んだ

竹割り器を上にして、両手で腰に合わせて降り落とします、これを何回も繰り返しやっと割れますが、竹割から外すのも大変です。

そして、竹の節を斧で平にして、ヤット、釜に入れる状態になります。

(竹割機械を作製しましたが、モーターの能力などもうちょっと一工夫です)



4、窯 直径150cmぐらいの窯ですが、手前は火を焚く所で、トータル24時間ぐらい燃え続けます。

窯の温度を見ながら、焚くタイミングをみんなで、ああでもないこうでもない煙の色を見ながら進めていきます。



5、仕上り満杯に入れた竹が、半分ぐらいの量になります。

下方の周りの一部分が炭にならない所があり、その割合が成功の目安になります。

開けた瞬間は分かりませんが、炭の色、音で達成感を皆さんで喜んでいます。

一つの目標が、みんなで共有できたことが笑顔で分かります。



6、窯出し防塵マスク、カップを装着して、竹炭を10～30cm

ぐらいに折り、土嚢袋に入れ、商品化します。

この時の、音、折れ具合、長さを感じながら、袋に入れます。終わった後の、鼻周りのくろすみは、達成感の笑顔のしわに表れています。

7、計量 桜町にあります、アスレチックにバーベキューセットの炭として販売しております。

去年まで、山田の他に川島、県で竹炭を作っていましたが、高齢化で作れる人がいなくなりました。

それで全量、山田町で造って欲しいと要望され、大変です。

(1窯で60袋位 2kg/袋)





8、メンバーです。

平均年齢70歳前後

しかしながら、食欲、貪欲、飲み欲、

そして、それぞれの楽しみを持っている人たちです。

雲雀ヶ丘竹炭工房にて

現在活動休止中（コロナにて販売なし、窯の修理必要）

連絡先、文責 矢田義秀 328-1986

令和4年7月