

籾殻燻製の実験

＜テーマ＞・未来を担う人は、自然の大切さと地域に繁茂・荒廃する竹の有用性を知ろう！

～食につながる持続的な土づくりで有機肥料づくりを深めたい～

「公益信託大成建設自然・歴史環境基金2025年度助成金による」

期日：2025-11-27

場所：四大・試験農場にて

実験者：矢口・加藤・斎藤・太田

竹粉燻炭（ドラム缶手づくり）

燻炭づくりの研究会



燻製器購入

タンク内に火種を
（廃材タンク活用）
作り熱源確保
（新聞・間伐木材）



火種を充分確認
（薪を6本程入れ）
燻製器を設置

火傷に注意する

籾殻1回目半分入



煙突周囲燃焼し

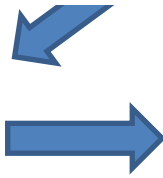
黒く焼けたら

2回目投入し蓋





煙突の煙白色： 約400度が良好
透明薄青色は： 500度以上あり

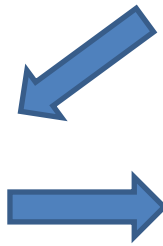


煙突の煙注視
(白色の煙)
約4時間、燻製

蓋外し燻製確認
(ほぼ黒色で良
い)
燻製は量と時間で



容器内温度： 500度以上



約4時間経過後
タンク倒して取出
し

燻製器取出し
火傷に注意



タンクの上
部

下部で焼け
ばらつきあり

かき混ぜ使用

水シャワー必要
(火種は残る注)



再度セットし2回目
(1回0.5m³×2回)
燻製炉再スタート

