

1



2



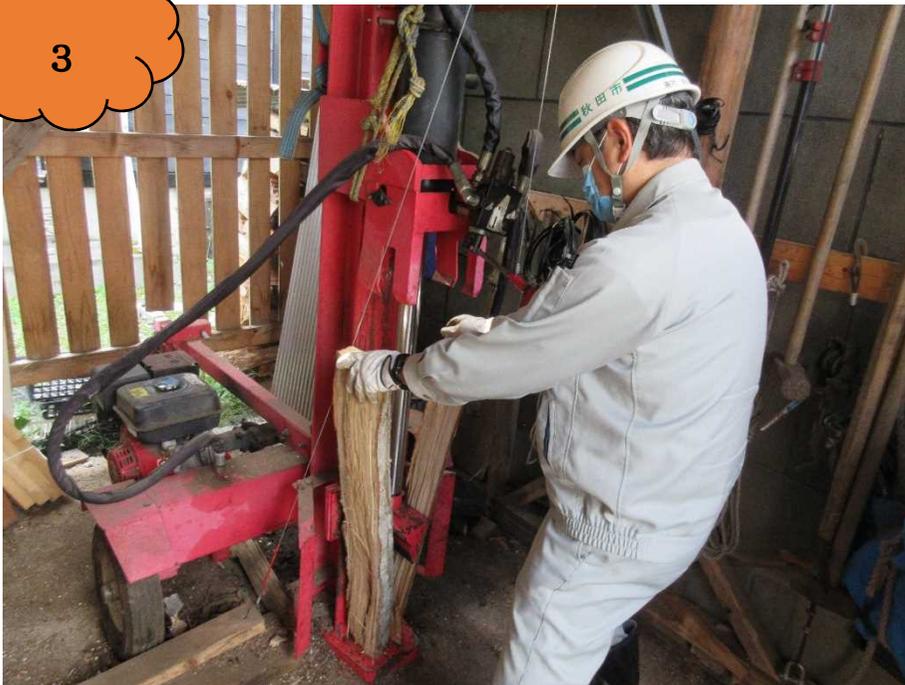
1 間伐

木炭の原料になる木を伐採します。備長炭は姥目樫（ウバメガシ）という木を原料にしますが、秋田には自然分布しないため、コナラやミズナラなどを用います。

2 玉切り

伐採した原木を、炭窯に入れる長さに揃えるために、約90cmで玉切りしていきます。

3



5



4



3 薪割り

玉切りした原木のうち、直径が太いもの（約10cm以上）は、2等分または4等分します。

4 運び込み

炭窯に詰める原料は、「釜」と呼ばれる単位で積み上げます。1釜は、幅150cm、高さ150cm、奥行き90cm（約2m³）です。

5 炭窯

炭窯全体の大きさは、幅2.7m、奥行き3.6m、高さ1.5mで、原料を詰める場所の大きさは、直径1.5m、高さ1.3mです。（約2.3m³）

6



8



7



6 窯詰め

原料を隙間なく縦に詰めていきます。(写真では上部が開放ですが、実際は正面の焚き付け口から1本ずつ詰めていきます。)

7 焚き付け①

正面の焚き付け口で焚火をして、原料に火をつけます。

8 焚き付け②

手前の原料に火が付き、煙突からの煙の量、色、ニオイが変わっていくのを確認します。

9



10



11



9 蓋閉め

原料全体に火が回ったら、焚き付け口に若干の空気取り入れ口残して蓋をします。空気の量が多いと、原料が燃え尽きてしまい、空気の量が少ないと、火が消えてしまいます。

10 熱処理（約2日間）

空気取り入れ口からの内部の様子です。

11 蓋開け

煙突からの煙を判断材料に、焚き付け口の蓋を開放します。空気が多く供給されることで、窯の温度が一気に上がり、炭の純度が上がります。

12



14



13



12 窯出し①

炭の色が赤から明るいオレンジ色になったら、倒し棒や出し棒と呼ばれる道具で丁寧に窯から出します。

13 窯出し②

出している炭の温度は1000℃以上もあり、特に大変な作業です。

14 冷却

出した炭は、水と灰を混ぜた「消し粉」と呼ばれるものを大量にかけ、空気を遮断しながら冷却します。