

☆ 炭焼きにチャレンジ！を行いました（2月13日） ☆

雪も降る悪天候の中、10人ほどの参加者。ドラム缶の炭焼き窯を分解・組立てながら、窯の構造を確認したり、煙を見ながら、炭焼きのポイントなど学びました。

お昼には、ハガマで炊いたご飯に、まきストーブで調理した豚汁、炭火で焼いたイワシ。里山発のエネルギーで調理。自然観察園の風景を見ながら囲むごはんは格別でした。



ドラム缶炭焼き窯に点火



窯を一度分解して構造を確認します



煙突の取り付け口のようす



ドラム缶窯を横から見たところ



窯をもう一度組立て、点火しました



まきストーブを囲んでお昼です