

cooking

■ 基本形
中華鍋に丸い小石を
置ききつめる
(石に蓄熱させる)

■ 石火焼き (そのまゝ or アルミホイル)

いも・栗・玉ねぎ・ヒヨコシ
リンゴ・バナナなど

石の遠赤外線が
野菜の甘みが
増すよ!

■ スモーク火焼き (フタ + ししやも・干物 (スモークケツパ) (たんぱん・バコンなど)

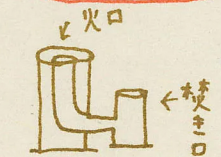
■ 蒸し火焼き (水 + 糸網 + フタ) 里芋・セリ肉・魚貝など

(※ 石のお手入れ (ニオイ・油) → 石けん水でもサッ洗いでいい)

使い方とコツ

■ 着火

1. 焚き口（焚き口）に小枝を入れ火のついた薪片を入れて着火する。
2. 最初は焚き口から煙がでるが、次に火口の方へ火のついた薪片を入れると、火煙の流れる方向が焚き口 → 火口（火口）の一方に切り替わる。
3. 空気の流れる方向が切り替わったら、焚き口にまきなどの火燃料（火燃料）を入れ始める。



■ 火持ちのコツ

火が立ち上がった焚き口から炭を入れておくとよい。

■ 火力調整のコツ

火口に小さい木片 (木くず・宮リばり) を入れると火力がUPする。
⚠ 入れすぎ注意!

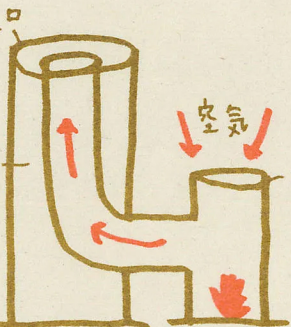
ロケットストーブの仕組み

ポイント

板君羊の熱効率 & あらゆる木材が火燃料に

■ 仕組み

火煙突内を燃らし、内部の空気を高温に保つことで、強い上昇気流を生み、焚き口から火口へ向かって一方に熱を引き上げる。



その際、高温で完全燃焼するので、熱効率が非常に高く、少ない火燃料でよく燃える。
(木くず・廃材が)

ロケットストーブ (組立式)

● 仕組みと使い方
● 組み立て説明

製作
● 幸家太郎建築研究所
mail: taroarch@gold.ocn.ne.jp

■ 組み立てキット内容

- ストレート (外) (下フタ付き)
- L型煙突
- T型煙突
- パーライト (断熱材)
- 押しエワタ
- テ-ブル
- ビス < 大 (煙突用) 3本
小 (テ-ブル用) 3本

■ 用意するもの

- ドライバー
- (パーライトを固定させる場合) セメント・石膏

⚠ 作業の際は軍手を着用するなど安全に十分ご留意下さい。

■ 組み立て方

1. ストレート (外) の下フタをはずして置き、L型煙突をストレート (外) に内側から差しこむ。
(差し込み口のビス穴を合わせておく)
2. 差し込み口から出てきたL型煙突に外側からT型煙突をはめこむ。
ビス穴を合わせてビス (大) 3本で固定する。

3. 1. ではずしたストレート (外) を下フタを再度取り付ける。
この時、下フタのビス4本を差し込んで抜け落ちないようにする。

4. ストレート (外) と中のL型との間にパーライトを詰める。この時、中のL型内にパーライトが入らないよう、T型の下フタをL型にはめる。

5. パーライトが中のL型のラインまで入ったらT型のフタをはずし、押しエワタを落としこむ。
T型のフタは元に戻す。
(※ この時に上からセメント等で固めるとパーライトを筒内に固定できる)

6. テ-ブルを取り付ける。
下穴のあった方を下面にしてストレート (外) にはめ、ビス (小) 3本で固定する。
最後に三ヶ足をのける。
- 完成!!