石焼き料理を楽しむクッキングロケスト

製作◎幸家大郎さん

廃棄ガスボンベを利用した石焼クッキング用のロケットストーブ。本体上部がクッキングスペースとなっており、その中心にブリキのバケツを据えて食材をセット。底と周囲には砂利を充填している。ヒートライザーからの熱を砂利が蓄え、食材に伝えるというわけだ。

クッキングスペースでカキを石焼きしているところ

本体上部（ボンベの上部をカットして上下を逆にしたもの）を持ち上げるとヒートライザーが見える

ヒートチェアになる温水器タンクロケスト

製作◎山成則之さん

温水器タンクを利用したロケットストーブ。タンク内に仕込んだヒートライザーは、150㎜径スパイラルダクトとペール缶の二重構造で、すき間にパーライトを充填している。この日はつないでいなかったが、排熱をアルミフレキダクトでペール缶チェアに導くヒートチェアでもある。

煙突に2カ所のフレキダクト接続口がある。チェア座面の温度は40度くらいになり、快適だそう

ドラム缶同士のすき間はアルミホイルを詰めてふさいでいる

ドラム缶の切り口にはシーリング剤を塗ってホースをかぶせ、安全性を高めている

ドラム缶を使ったロケスト足湯

製作◎本田 徹さん

こちらはロケットストーブ足湯。カットしたドラム缶を重ね、鉄アングルのフレームで支えている。下段のドラム缶の中にはロックウールを巻いて断熱したヒートライザーが立ち上がっているそう。ちなみにこの量の湯が約1時間でわいたとのこと。

レンガ積みで作る即席かまど

製作◎韓国チーム

韓国からのゲストチームがデモンストレーションをしながら組み立てた即席かまど。基本的には耐火レンガを積み重ねるだけなので、あっという間に完成した。オーブンを内蔵し、いっぺんに複数の調理ができる。

上面の鉄板をはずした状態。写真手前が焚き口で、中ほどに見える黒い箱がオーブン

耐火レンガを積み重ねていく途中でオーブン用のボックスを組み込んでいる

4mの煙突で引く薪ストーブ

製作◎ヒミエルストーブ

https://himielstove.com/

フォルムがかわいい薪ストーブ。煙突はシングル4m。オーブンを内蔵しており、熱がオーブンの下から横へと流れ、煙突に引っ張られていく構造になっている。

向かって右にクッキングオーブンを設置。左側で生まれた熱がオーブンの下から右側面、上へと流れ煙突を上昇する

焚き口の扉は側面にある

二重煙突で引く薪ストーブ

製作◎Maki式薪ストーブ

http://www.makisiki.com/

下が燃焼室で上がオーブンとなった薪ストーブ。煙突は100㎜径と150㎜径のスパイラルダクトで作った二重タイプで、ロックウールを入れて断熱している。

オーブン内部。熱はオーブンの両側面と背面を通って上面、煙突へと流れる

Maki式薪ストーブでは鉄製のオーブン単体でも販売。価格の目安は5万円程度とのこと。自作のストーブやかまどに取り入れることができる