

竹炭ができるまで



step

1

付着物を取り除く



1時間

回収した竹箸の付着物を削ります。付着物があると隙間ができ、失敗の原因になります。

step

2

洗浄



1時間

水で箸を洗い汚れを落とした後、天日干しで乾燥させます。

step

3

釜に詰め込む



1時間

そらないように、硬く箸を縛り釜の中に隙間なく詰めます。

step

4

釜で焼く



8時間

12時間

釜で箸を焼き、炭化させます。最低でも8時間はかかる作業です。

step

8

梱包

完成



1時間



乾いた竹炭を袋に詰めて完成です。

step

7

天日干し



1時間

再び天日干しを行います。

step

6

煮沸



1時間

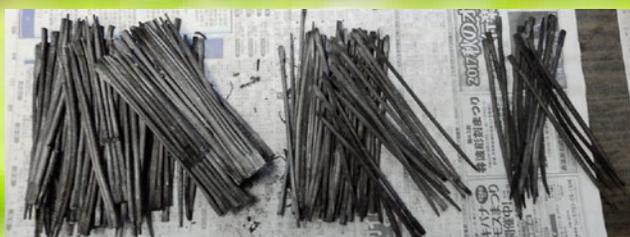
1時間

鍋を使い竹炭を洗浄します。灰などの細かい汚れを落とし、殺菌を行います。

step

5

炭を分ける



1時間

固まった炭からゴミを取り除き1つ1つ取り分けます。

