

田舎倶楽部・第3回

平成27年2月7日(土)～8日(日)の1泊2日で田舎倶楽部・第3回
(炭焼き)を開催しました。

1日目は 竹炭作り、燻製作りを行いました。

炭材(竹)を切揃えています。



スモーカー作り

炭焼き窯に炭材を入れています。



燻煙開始です。

いやしこみ(炭化)開始です。



燻煙が終わりました。



2日目は 炭俵を作り、炭焼き窯の見学後、急な降雪のため早めの終了となりました。

炭俵作りの説明



鉄製のスモーカーでベーコンを作りました。



炭俵を編んでいます。



昼食に燻製の試食です。



大きな炭焼き窯の見学です。



急な降雪のため早めの終了です。

