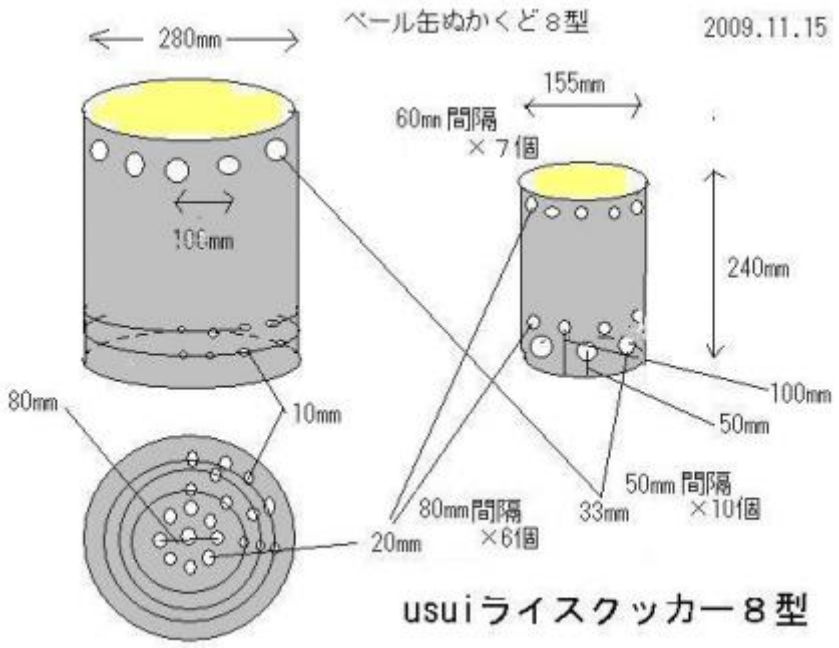
籾殻で御飯を炊こう　ペール缶ぬかくど8型

ペール缶ぬかくど8型　　2009．11　　ワンアース・ワンラブ　プロジェクト　臼井健二

以下が図面です。是非改良を重ねてください。うまくできたら報告を戴くと有り難いです。
写真と図面を参考に作ってみてください。



●材料ガソリンスタンドで無料で戴けるペール缶
●燃焼筒はトマトケチャップ缶　ない場合は1斗缶を切って作れます。材料費は無料でできます。
●空気取り入れ用にペール缶下部に水道管を固定するグリップをタッピングビスで取り付けます。
　煉瓦や石を置いて　空気を取り入れてもいいです。
　これをかねたらいの上に置いて使うと籾殻の散乱や火災防止にも役立ちます。
　燃焼後薫炭をあけるのにも便利です。
　詳しくは　http://www.ultraman.gr.jp/~perma/nukakudo2008.htm

■使い方

先ず燃焼筒を入れて籾殻を入れます。6合炊くのに1，4升の籾殻が必要です。
3升に7升　約3倍の籾殻と思ってください。御飯を炊くときに籾殻が多いと焦げますので沸騰したら
10分で火を弱めるか　おろすと焦げません。籾殻入れもオイル缶を切って作るといいですね。
セットし終わったら杉っ葉に火を付けて燃焼筒に入れます。火が安定したら調理可能です。
燃えるに従って籾殻が火床の燃焼筒下部に落ちていきます。
ペール缶のフタで五徳を作るのもいいですね。籾殻は外側の大きな穴から補給します。
また鍋や釜の種類によってはサイドの穴に鉄筋を入れて五徳にするのもいいですね。
6合のお米は　15分で炊きあがります。10分蒸らすとカニ穴のでるおいしいご飯が炊きあがります。

■連絡先　〒399-8301 長野県安曇市穂高有明 7958　TEL＆FAX　0263-83-3838
http://www.ultraman.gr.jp/~shalom/　shalom@ultraman.gr.jp