

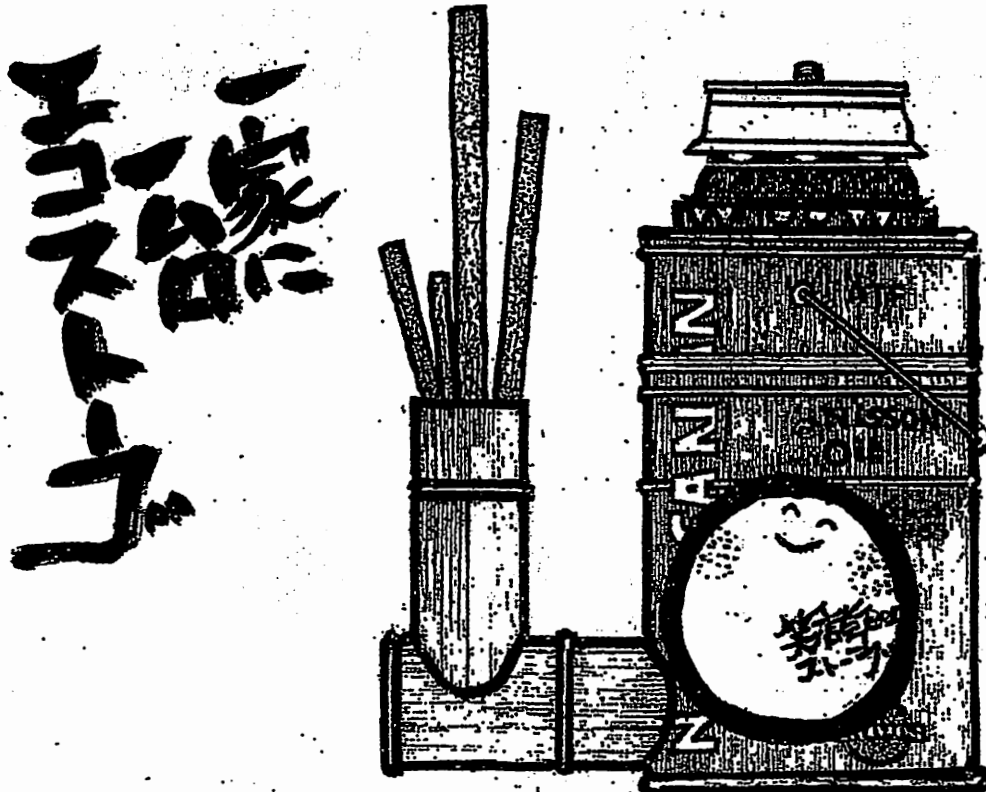
エコ（笑誇）ストーブを作ろう！

アメリカで開発されたロケットストーブにヒントを得て、携行できるクッキングストーブ開発に挑戦。ペール缶 2 個の利用により、ロケットストーブと同じように縦に薪をくべて燃やすことができ、手間がかからず、火口を兼ねた煙突からもほとんど煙が出ません。完全燃焼のため、薪も薪ストーブの 6 割程度で済むために「エコストーブ」と命名しました。（2～6 合のご飯が、乾燥した木切れ 5～6 本を使い、20 分程度で炊き上がります。その上、「ご飯がおいしい！」と絶賛されています）

「一家に一台エコストーブ！」を合言葉に、普及活動を展開しています。

- ・廃材（ペール缶・廃油・廃材）利用でエコ。
- ・燃焼効率が高く、煙も少なくてエコ。
- ・木質燃料利用で里山再生にもつながりエコ。
- ・生の火があつたかくて「ハート温暖化」につながり笑顔が広がります。
- ・誰にでも 2～3 時間で手作りでき「人間性回復」に繋がり笑顔倍増。

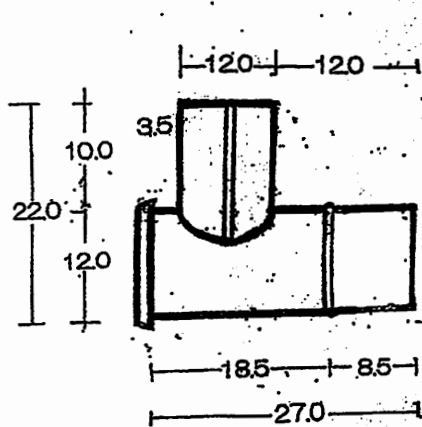
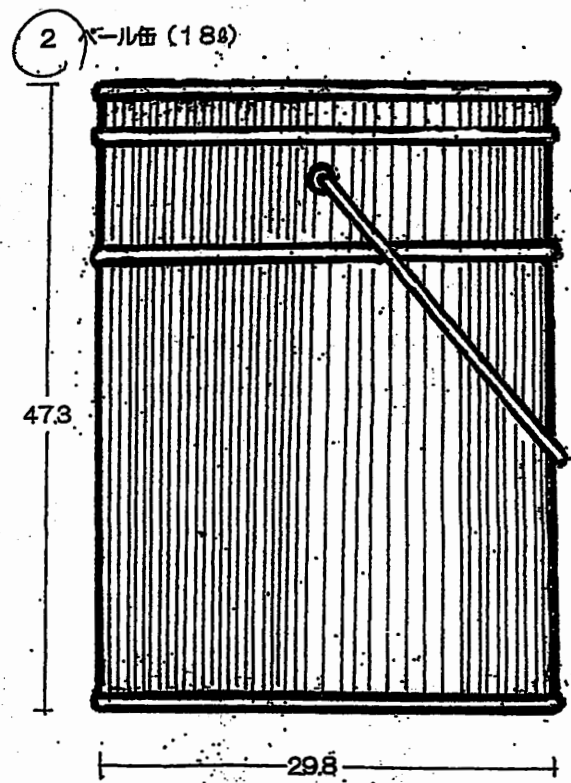
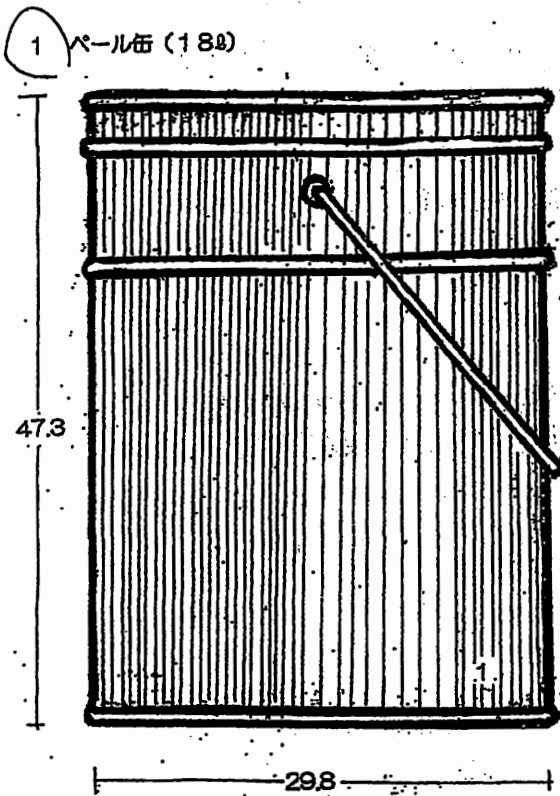
倶楽部里山木族代表 中村幸夫



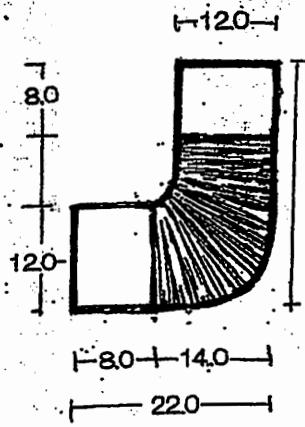
笑誇（エコ）ストーブ

■ 材料

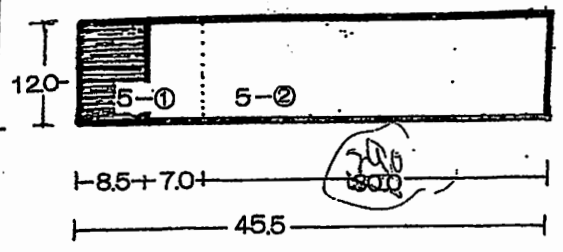
- 1 ペール缶 (20ℓ)
- 2 ペール缶 (20ℓ)
- 3 T型煙突 (ステンレス・直径12cm)
- 4 えび型煙突 (ステンレス・直径12cm)
- 5 I 短型煙突 (ステンレス・直径12cm)
- 6 ネジ釘 8本 (ステンレス切り込み 4X16mm)
- 7 パーミキュライト (断熱材=土壌改良材・50ℓ)



3 T型煙突 (ステンレス・直径12cm)



4 えび型煙突
(ステンレス・直径12cm)



5 I 短型煙突 (ステンレス・直径12cm)

■ 道具

● ものさし

- ア ・パール缶②を2つに切り分ける線を引く。
・パール缶①に穴を開ける中心を決める。
- イ-A 2のパール缶の底（ストーブのフタになる）の真ん中に円（半径6.2cm）を切り抜くための線を引く。
- イ-B 1のパール缶の下の部分に焚口を通すための円（半径6.05cm）を切りぬくための線を引く。
- ウ パール缶2の底に円を切り抜くための中心を決める。
- エ 煙突（火口）になるI型の煙突が真ん中になるようエビ型の煙突の位置を決める。

● 缶や煙突を切る道具とその関連の道具

- オ ニッパー ①のパール缶の持ち手を切り離す。
- カ 金切りばさみ ・パール缶を切り話したり、煙突を通す穴を切りぬく。
（えぐり刃）
・煙突（火口）の折り返し部分を切る。
- キ 電気ドライバー ・円を切り抜いたり、パール缶を切るための切り口に、金切りバサミを入れる穴を開ける。
・ドリルの先を代え、ネジクギを揉み込む。
- ク デスクサンダー I短型のステンレス煙突を切り分けると共に、バリ取りに使う。
- ケ 片丸ヤスリ 金切りバサミで切った後のバリを削り取る。

● その他

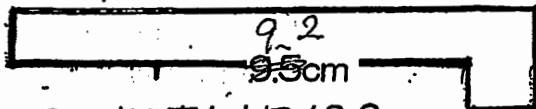
- コ 金づち ・切られた②のハール缶の凸凹を修正する。
・フタになるパール缶を抑え込む。（フチに木を当ててその上から叩くこと。直接パール缶を叩かないこと）
・煙突（火口）を切った部分を折り曲げるように叩きフタを安定させる。
- サ 突き板 ・パーミキュライトを突き込む。
・フタを叩きこむ場合の当て板に使う。

●ものさし

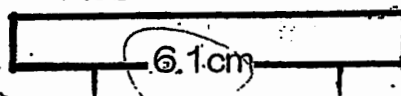
ウ 蓋の真ん中を



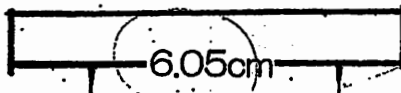
- ア ・ペール缶2を2つに切り分ける線を引く。
- ・ペール缶1に穴を開ける中心を決める。



- イ-A 2の底の真ん中に 12.2cm の切りぬくためのコンパス。



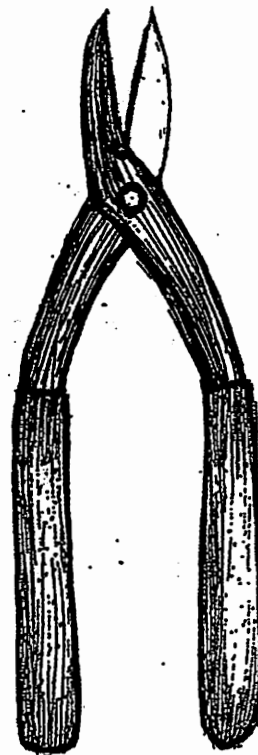
- イ-B 1の下部に 12cmの穴 を開けるためコンパス。



●缶や煙突を切る道具とその関連の道具



オ ニッパー
1の取っ手を
切り取る。



カ 金切りばさみ
ペール缶等を切る。

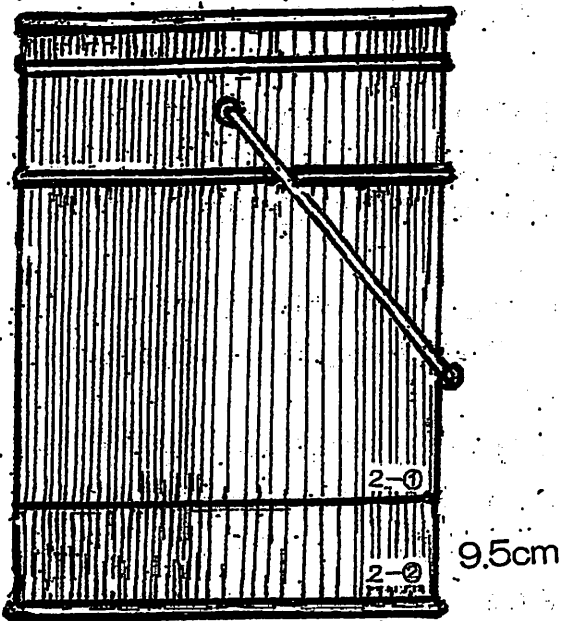
■ 作り方

この資料を見ただけや電話で尋ねられたのでは、微妙な点が説明できません。出来れば、一度体験にお越しください。(1基お持ち帰り 8,000円)

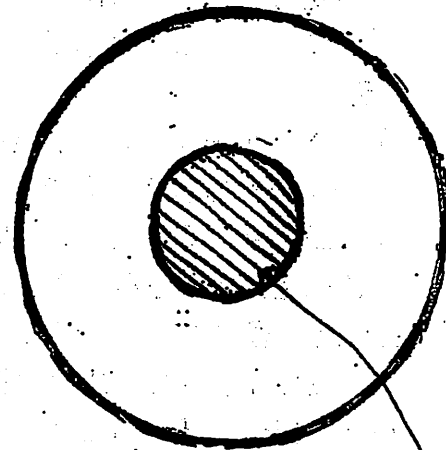
● ペール缶準備

- 1 2のペール缶を2つに切り分ける。
- 2 2のペール缶の底に煙突(火口)をはめる穴を切り抜く。(円芯に開けられた穴から、次第に渦巻型に切って行き、最後に書かれた円の線に合わせて丁寧に切り抜きます)
- 3 1のペール缶に焚口になるT型煙突をはめるための円を切り抜く(作り方1や2で練習した缶を切る経験を活かして、丁寧に、線の上をきっちりと切る)。

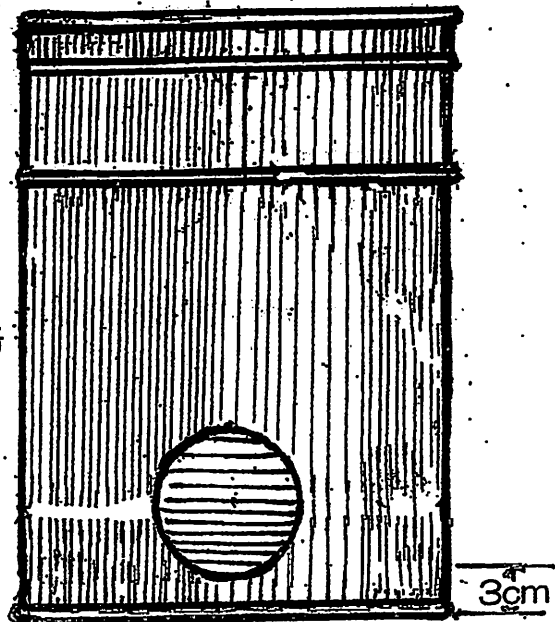
2 ペール缶



2のペール缶を二つに切り分ける(底より8cm)

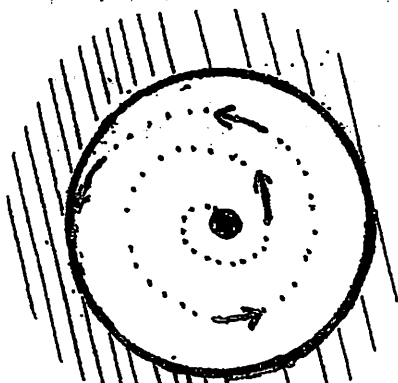


2-①のペール缶の真ん中に穴を開ける(12.2cm)



1 ペール缶

1の下部に穴を開ける。(直径12cm)



丸く切り抜くためには、真ん中からしだいに外へ。

●煙突準備

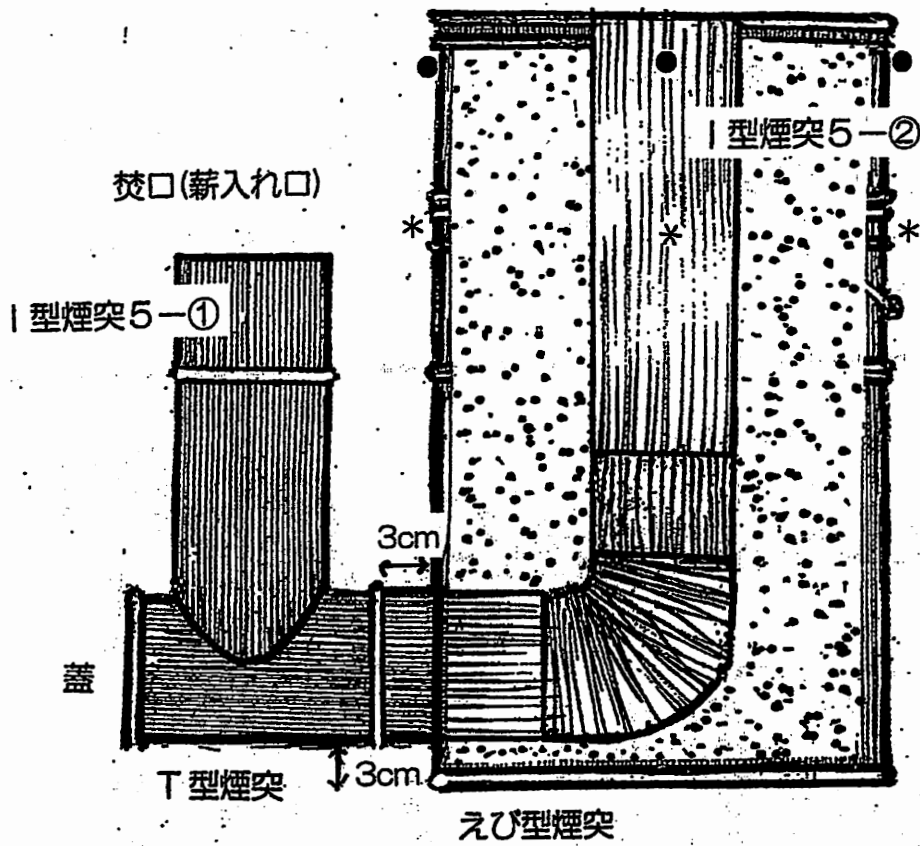
- ・I短型の煙突を2つに切り分ける。(切り口のバリを取る)

●組み立て

- 1 1のパール缶に開けた穴に、エビ型の煙突を内側から(口径が僅かに大きい：シールが貼ってある部分を)通す(先に下側を入れ、上部は無理やり押さえて入れる。そのくらいピッタリの大きさに切っておくことが大切)
- 2 通したエビ型煙突の先が3cm出るように調整する。(上も下も。そうすることによってI短型煙突がパール缶の真ん中になる)
- 3 パーミキュライトを詰める(煙突にT型煙突についているフタをはめて入れると煙突の中にパーミキュライトが入らない)
- 4 エビ型煙突がパーミキュライトで安定したら、切り離れた②のパール缶を上からはめ込みます(パール缶には大きさに上下で少しの寸法の違いがあり、ピッタリはまります。ふくらんだ部分で止まります)
- 5 ①と②のパール缶をネジクギで4ヶ所止めて固定する(真正面・反対・左右)
- 6 下のパール缶(①)についている持ち手をニッパーで切り取る(エコストップを持ち運びする持ち手は、残された②のパール缶の持ち手を利用)。エビ型煙突に切り取ったI型煙突の長い部分を差す(重ねた2つのパール缶の上部とピッタリ同じ高さになる)
- 7 差したI短型エントツがパール缶の中心になるよう気配りしながら、パーミキュライトをしっかりと詰め込む(最後は握りこぶしで押さえ込む。パール缶の上部一杯になるまで入れる)。
- 8 切り取った2のパール缶の底をひっくり返し、上からフタにする(外のパール缶より小さいので内に入ります)。パーミキュライトが一杯入っているために、フタをするのがきつくなっていますが、押さえ込み(本体のパール缶の上部とフタの上部が同じになるまでたたき込む：パール缶のフタを叩き、底の部分は叩かない)、ネジクギ4本で止めます。
- 9 フタをきっちりと止めると、I短型煙突の上部1cmほどが上部に出ます。その部分を深さ1cm、幅1cmで上から切りこみます(煙突周辺を均等に全部)
- 10 切った煙突の上部を外に折り込み(金づちでたたき込む)、煙突の安定を計ると共に、パーミキュライトがこぼれないようにします。■完成!

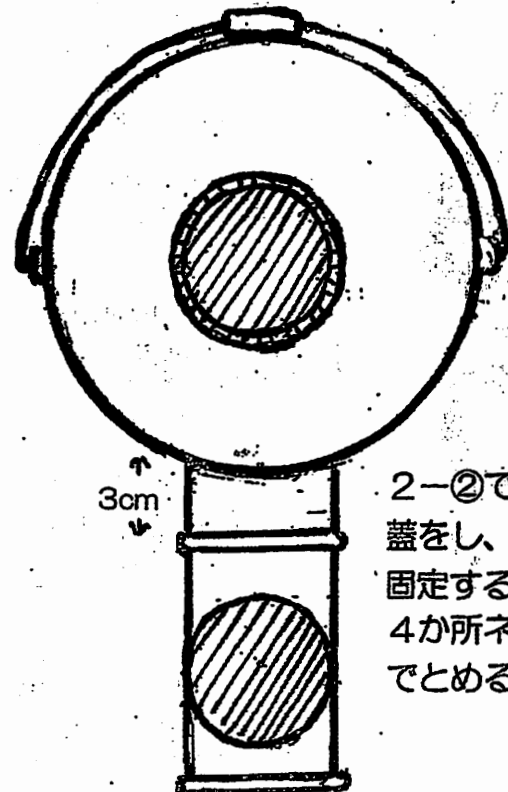
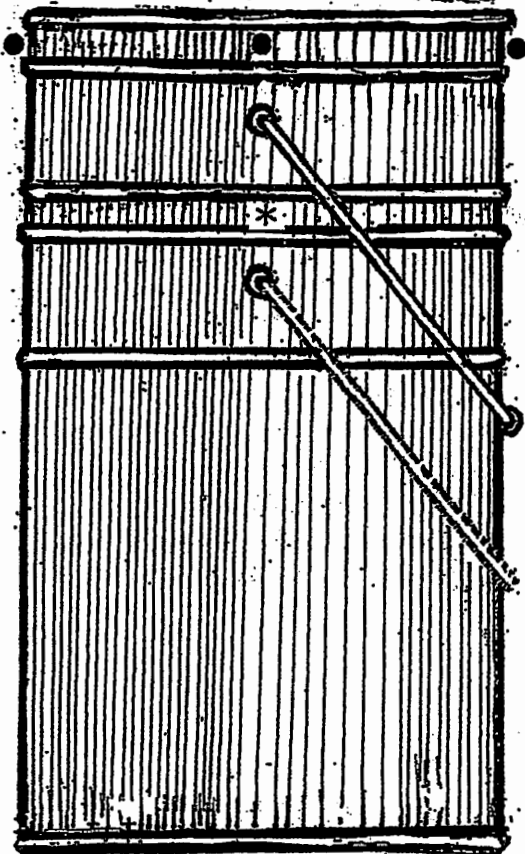
火口(煙突)

断面図



それを固定させるために4か所をネジくぎでとめる。*

上からの図



2-2で上から蓋をし、それを固定するために4か所ネジくぎでとめる。●

1のペール缶に2-1の上にはめ、1の取っ手を切り取る

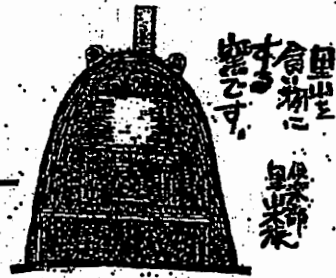
■経費

- ・ペール缶は廃物利用。自動車販売店やカーショップなどにはありますが、ガソリンスタンドなどには無くなっています。ホームセンター等では新しい商品が2,000円程度で販売されているようです。
- ・高価なのは、ステンレスの煙突。3点で4,000円程度。パーミキュライトは50%が1,000円程度。ネジくぎ等は安いものです。
- ・道具類は、ホームセンター等でポチポチ揃えてください。金切り鋏やドリルは、不可欠です。

里人になる！

(さともり=里山暮らしの達人)

里人養成講座



里山暮らしは素敵です。

大切なエネルギーや食糧の自立も可能。その里山暮らしをより豊かにするエコストーブやピザづくり等を楽しんで伝えます。豊かな人生を手に入れるために、日本を救う決め手になる(?) 里人(さともり)になるために、ぜひご参加ください。家族や仲間の同伴も可能です。

当日はピザランチを1,500円でお届けします。同伴の方や午後のエコストーブ教室に参加される方、ぜひ、焼き立てのピザをお楽しみください。

なお、燻製教室は出前講座開催中で、希望の方が5名以上あれば開催します。お問い合わせください。(「森友教室」も希望があれば開催します)

なんでもおいしいピザになる!

ピザ教室 9時30分~13時
2,500円 (昼食・お土産付き)

一家に一台(笑)本型)エコストーブ!

エコストーブ教室 13時~16時
8,000円 (1 持ち帰りケーキセット付)

開催日 毎月第3日曜日
9時30分~13時 ピザ教室
13時~16時 エコストーブ教室
*燻製教室・森友教室 希望開設
ところ 倶楽部里山木族
〒729-3722 和田芳治宅
庄原市織領町木屋 1000
Tel/fax 0824-88-2618
携帯 090-2291-3342
参加費 ・ピザ教室 2,500円
(昼食・お土産付き)

■募集人員
1回 3名~15名
・エコストーブ教室 8,000円
(1 持ち帰りケーキセット付)
・燻製教室 25,000円
(昼食・お土産付き)
・森友教室 500円

申し込み 開催日4日前までに下記へ
FAXか郵便でお願いします。
〒729-3722 和田芳治宅
庄原市織領町木屋 1000
Tel/fax 0824-88-2618
携帯 090-2291-3342

希望
開設

燻に骨付ばなんだっておいしい!

目玉を入れると「目玉食品」!

燻製教室 2,500円 (昼食・お土産付き)

森友(水)教室 500円

主催 倶楽部里山木族
会長 中村幸夫