



薪について

切って間もない生木の50%は水分です。その木を薪として燃やすには水分を20%前後まで乾燥することが大切になります。熱量(カロリー)という観点から見ても、同じ熱量を出すには水分が多いほど薪が多く必要になります。薪は割られることにより空気にふれる表面積が広くなるので、割られていない薪に比べより早く乾燥させることができます。割った薪は少なくとも5ヶ月は乾燥させることができます。冬に切って半年以上乾燥させた薪が理想ですが、長期間乾燥させると薪内部に住み着くカミキリ虫などが成虫になって出てきますので、成虫になる前に使用することが食べ物を取扱う店舗にとって必要になります。

使用する薪の種類

温度や燃焼時間をコントロールするために、大きくわけて『焚き付け用3cm~5cm』『中ぐらい5~10cm』『長時間用10cm以上』の3種類の薪を用意します。たき火の火をおこす時のように細い薪に着火し、じょじょに太い薪をくべていきます。薪を使いわけることで、窯の温度や燃焼時間をコントロールできるようになります。

ピザを焼く為に必要な薪の要素は

熾き(炭が赤くなっている状態)の状態が長く火持ちが良い
臭いがきつ(ない)(ピザに適した臭いかどうかが重要)
燃やしたとき爆ぜにくい
良(乾燥している)



下記表の 印の樹種がピザを焼くにあたり最適です。

樹種	熱量	割り易さ	燃焼速度	爆ぜ具合	比重	着火性	全体評価
ミズナラ	高い	中	遅い	少ない	高い	悪い	最高
コナラ	高い	中	遅い	少ない	高い	悪い	最高
クヌギ	高い	中	遅い	少ない	高い	悪い	最高
アベマキ	高い	中	遅い	少ない	高い	悪い	最高
ブナ	高い	楽	遅い	少ない	高い	悪い	最高
カキ	高い	難	遅い	少ない	高い	悪い	高い
サクラ	中	中	遅い	少ない	中	悪い	高い
アカシア	中	中	中	少ない	高い	中	中
りんご	高い	難	遅い	少ない	高い	悪い	高い
ニレ	中	難	遅い	少ない	中	良い	中
けやき	高い	難	遅い	少ない	高い	悪い	最高
梨	高い	中	遅い	少ない	中	悪い	高い
クスノキ	中	難	遅い	中	中	中	中
白樺	中	楽	中	中	中	良い	中
ボプラ	低い	楽	中	中	低い	良い	低い
梅	高い	中	遅い	少ない	高い	中	高い
カエデ	高い	難	遅い	少ない	中	悪い	高い
柳	低い	楽	中	中	低い	中	低い
栗	低い	楽	速い	多い	低い	良い	低い
カラマツ	中	楽	速い	多い	低い	良い	中
赤松	低い	中	速い	中	低い	良い	中
杉	中~低い	楽	速い	多い	低い	良い	中
ひのき	中	楽	速い	少ない	低い	良い	中
モミ	低い	楽	速い	多い	低い	良い	中

十分に乾燥していない薪は窯の性能を引き出せず、暖まりにくい上に、燃やすとクレオソートやすすが多く発生し煙突内に付着するので、煙突掃除をこまめにしなければ煙道火災の原因にもなりかねません。また腐ったり、塩分の含まれた木や化学処理をされた木は窯をいためますので使用しないでください。

弊社の薪は上記を全てクリアしたものを常にお送りできるよう心がけております。