

黒炭



原材料： 主にナラ、クヌギ、カシ等

炭質が柔らかく着火が容易で早く大きな熱量を得られるのが特徴。

木炭内部は空気が通りやすく一気に燃焼するので火持ちが悪い。

灰が舞いやすい。

黒炭は白炭（備長炭）より高温です。

炭化温度は400～800度

白炭（備長炭）



原材料： ウバメガシ、カシ類等

炭質が硬く着火しにくい。

一度着火すれば火持ちも良く火力も高く灰も飛びにくい。

備長炭は低温です。備長炭は温度を低く保つから火持ちがよい。

炭化温度は800度以上

オガライト炭（オガ炭）



オガクズや樹皮等を粉砕して高温・高圧力で圧縮形成したオガライトを炭化したもの。

備長炭に似た性質を持ち、火力は安定し火持ちがよい。

木炭の火力とは？



- 1.炭化温度とは、窯内での炭に焼かれる時の温度であって、料理する時の火力ではない
- 2.火力の温度で言えば、黒炭のほうが白炭（備長炭）より高温
- 3.炭火料理は炎（対流熱）で焼くのではなく遠赤外線で焼くもの
- 4.木炭の火力とは、遠赤外線の発生が多くて炎が少ないもの
- 5.備長炭は高温で焼かれることで遠赤外線を多く含み温度が低くても黒炭より高火力
- 6.備長炭は煙が出ず雑味が付かないこともおいしい炭火料理に適している