

# 炊飯後の灰の処理方法マニュアル

① 調理が終わったら薪を崩して火を弱めます



② 薪・灰を火ばさみや十能、スコップを使って灰処理用ペール缶に入れます、



↑ 灰処理用ペール缶  
(かまど右側にあります)



③ 消火用ドラム缶にホースを取り付け、コックを開き、残った水を排水溝に流す用意をしてください



↑ ホース出口にザルをあて、  
ゴミを濾し取ります

④ 灰処理用ペール缶を「消火用ドラム缶」に入れ、バケツで水をかけて消火します。(バケツはプレハブにあります)



↑ 消火用ドラム缶



⑤ 完全に火が消え、温度が下がったことを確認し、消火した薪・灰をごみ袋に入れ、ゴミ置き場に持って行きます。



ペール缶の側面には穴が空いているので、引き上げると自動的に水が切れます

耐火レンガの下に落ちた灰も残さずに袋に入れ、きれいにしてください。



耐火レンガは冷めるのを待ち、皮手袋を使用して持ち運ぶと安全です。 ※水をかけて冷ますと割れる恐れがあります  
注意：必ず温度が下がった状態の薪・灰を袋に入れてください！

温度が高い薪・灰を袋に入れると、袋が溶けて穴が空き、散逸や火傷の原因になります。

途中で排水用蛇口が詰まった場合は取り外し、中のゴミをかき出してください。



⑥ 水が少なくなってきたらドラム缶を傾けて、排水してください。



ドラム缶排水用のホース・ザルはプレハブにあります。  
使い終わったら元の場所に写真のとおり戻してください。

