

炭焼き窯出しを実施

19日（金）の5、6校時に本校の伝統ある炭焼き体験学習の「窯出し」を行いました。5月30日に切り出し、窯入れを、6月2日に火入れ式を行い、当日を迎えました。途中、講師の永田欣也さんが、火の加減を調整したり、煙の様子を見ながら見守ってくださいました。今年の炭はモクマオウがほとんどで、材質もよく、とても良い仕上がり具合であると欣也さんがおっしゃっていました。男生徒が窯から炭を出し、適当な大きさに割り、それを袋詰めにし、女生徒が中心となり、はかりで重さを量って4kgの炭袋にしました。今年は船中ビジネス用として別に炭を取っておいたため、炭袋としては、昨年より少ない131袋（昨年は142袋）でした。昨年はデンサー祭りで頑張っただけで全て売り切りましたが、今年はそのデンサー祭りがコロナの影響で中止と決定しているため、昨年のようにはいきません。「船中ビジネス」として、それぞれの会社でどう販売していくか、腕の見せ所です。生徒の皆さん、是非いろいろなアイデアを出し合い、すべて完売できるよう頑張ってくださいね。

