

風の学舎利用案内

風の学舎は、自然エネルギーのみによって運営する施設であるとともに、自然素材で建築された館です。照明や家電は太陽光発電などの電気を利用していますが、炊事、風呂、暖房などは基本的にカマドやストーブで火を焚いてその熱エネルギーを利用して過ごします。そのようなことから先ず第一に利用に当たっては**防火に特に注意**して下さい。

次に、利用によって排出されたゴミの分別と回収については、以下のことに守って下さい。

1 ゴミの分別と回収

○利用団体の代表が南信州地域在住の場合

生ゴミ以外のゴミは持ち帰りです。生ゴミは、台所にある生ゴミ入れ（バケツ）に一旦投入しておき、チェックアウト時に施設北側のコンポストへ投入してください。バケツは外の流しで洗って元のところに戻して下さい。

○利用団体の代表が南信州地域以外の在住の場合

遠方の方で持ち帰りが困難な方場合、下記の通りの飯田市の分別方法に従ってゴミを分別し、それぞれ指定の袋に入れて北側廊下の分別箱に保管してください。（有料処理となります。）

- ① 容器包装などのプラスチック・・・汚れを落としてから紫の文字が記された透明なポリ袋へ
- ② 空き缶類・・・中身を捨てて緑の文字が記された透明なポリ袋へ
- ③ 埋め立て・・・陶器やガラスは黒の文字が記されたのビニール袋へ
- ④ 紙（鼻をかんだりして汚れたものは除く）や割り箸など木製のものは、カマドやストーブの焚き着けにしますので、それぞれサイドにある箱に入れておいてください。
- ⑤ 汚れた紙類やプラスチック類・・・黄色の燃やすゴミ専用の袋へ

2 各エネルギー施設の利用方法

A カマドの使用法



(1) ごはんの炊き方

はじめちょろちょろ中ばっぱ、炊きはじめたら火を引いて、赤子泣くとも蓋（ふた）取るな

とにかく、この格言どおりに炊くことです。ご飯がうまく炊ければ、塩むすびだけでも十分おいしく満足感が得られます。おかず等の料理も活きます。

(2) 手順

- ① 米を研ぐ（1 合でご飯茶碗約 2. 5 杯あります。）
- ② 釜（3 升及び 5 升釜が設置）に入れる。
- ③ 手のひらを釜の中の研いだ米の上において手首の位置まで水を入れ（2－3 人分とか少ない量を炊くときは、これより水は若干少なめがよい）、蓋を閉める。
- ④ 焚き口下の灰かき口（空気穴）に灰がたくさんたまっていたらかきだして十能で囲炉裏に入れる。外の木ノ元に撒いても良い。まだ、熱い場合は不可
- ⑤ 薪にすぐに火がつかないので、はじめに新聞紙等を筒状に丸めて入れ、その上に小枝（使用済み割り箸も OK）や木片を置き、その上に細めの薪を重ねる。マッチで紙に火を着け細い薪にも火が回ったら太めの薪を重ねて入れる。（2-3 本あればほとんど炊けます。）途中で薪を奥に送り込みます。（先に奥の方が燃えてしまうので）
- ⑥ 着火して 20 分－25 分くらいたつと、釜の蓋の隙間から蒸気が噴きこぼれてきます。（これが大切で蒸気の噴きだしとこの噴きこぼれがないとおいしく炊けません）米の良い香りがしてきます。
- ⑦ この後（10 分くらいで）火を引きます。（強く燃えている薪は熾きばさみで取り出し、隣の焚き口に移して扉を閉める。熾きのみで 10 分以上蒸らします。）
- ⑧ 蓋を取り、周りを水で濡らしたしゃもじですいて一口食べてみてください。芯がなく、まわりに少し黄色にお焦げができていれば最高の炊き方です。（火が強すぎれば焦げてしまうし、弱ければお焦げはできません。）
- ⑨ しゃもじで掬っておひつ等に移し、少し冷ましてからおにぎりに握ってみてください。ボールに水を入れ手をぬらしてから、塩を手のひらに軽く着けご飯をのせて少しずつ丸めます。そのうえに海苔をまけばさらにおいしく食べられます。また、醤油や味噌をつけ囲炉裏で焼けば焼きおにぎりとしてさらにおいしく頂けます。
- ⑩ ごはんを全て取り出したら、必ず釜に水を入れて釜に付着したご飯がはがれるようにしておいてください。後で、食器を洗うときに釜も洗います。

きれいになったら、蓋をしてカマドにかけておく。最後にカマドの床を掃除して終了

B 囲炉裏の使用方法



炉裏の炭の入れ方は、
夏下冬上(かかとうじょう)

(1) 炭火焼きの方法

- ① 囲炉裏の中に網を載せる鉄枠があるので、網の大きさより少し狭い範囲に灰の上に炭を並べる。薪ストーブや外のカマドで火を焚いて、その熾き（おき）を十能で運び炭にかけるなどすれば早いです。
- ② このとき、格言通り、夏はおきの上に炭を（炭の下におきを）のせ、冬は逆に炭の上におきをのせて、火が回るようにします。おきの火が弱いようなら、団扇で煽るか火吹き竹で吹いて熾します。
- ③ 炭に火が回り始めたら、鉄板や網をのせ炭火焼きを楽しんでください。
- ④ 終了後は、鉄板を取り除いて、残ったおきに周りの灰を十分かぶせて消してください。（水は絶対禁止。灰が飛び散ってやけどや火災のもとです。）
- ⑤ 鉄板や網は汚れたカスをこすり取り、油は新聞紙で拭きとってください。少し油が鉄板についていてもかまいません。錆防止となります。もとの位置に保管しておいてください。

(2) 鍋をかける方法

- ① 鍋の熱を保つために、最初に鍋を架ける真下の灰の上に炭を並べ、ストーブや竈でできた熾きをその上にかけて炭を熾します。
 - ② ストーブやカマドで鍋が煮えたら、囲炉裏の自在鉤に移し架けます。鍋のかける高さは、自在鍵で自由に設定できます。
 - ③ 鍋の使用後は同じく外の流しで洗ってまた、自在鍵にかけておいてください。
- ★ 炭は良く火が回らない間は煙たいものです。時間がたてば、煙たくなります。余り煙いようなら西側上の回転窓を開ければ煙が出ます。
- ★ 火のついた薪やおきを移動させるためには、おきばさみや十能を使用してください。

C薪ストーブの使用法



当施設の薪ストーブは、薪などの落葉樹以外は燃やしてはいけません。（ヒノキスギ等の針葉樹は脂分「タール」が多く、これらを燃やすと煙突にタールが蓄積し、爆発事故を起こすこともあります。仕様書にも禁止の説明があります。）

- (ア) 当館に設置してあるストーブの天板には2カ所ヤカンや鍋がかけられます。
- (イ) 灰は、必ず燃焼室の中に一定2-3 cm程度常に残っている状態で使用してください。
- (ウ) 丸めた新聞紙のうゑに梅の木等の小枝をのせそのうゑに、薪を2本程度重ねます。
- (エ) このとき、向かって右下から左上の同一方向（煙突の吸い込み口の方向）に全ての燃やすものを並べます。途中で薪を足すときも同様です。最初は、なるべく間を開けないで詰めた方が燃えやすいです。
- (オ) 小枝に火が移ったら、正面のドアを閉めます。ドア正面の丸いノブは、空気取り入れ口で、左に回せば開き、右に回せば閉まります。空気口を1／3くらい開いた状態でドアを閉めます。火の勢いが増して薪に火がつきます。ドアを開いていると火が燃え移りません。上昇気流の流れを早くするためドアを閉めます。
- (カ) 薪を継ぎ足すときは、防災手袋をしてやけどをしないようにしてください。
煙突に温度計が設置されています。外側が、F度（華氏）、内側がセルシウスC度（摂氏）の温度です。
華氏と摂氏の関係は $F=9/5C+32$ ($1.9C+32$)
- (キ) 針がちょうど中央の上側 500 F に来る程度に燃やすと適度です。
- (ク) 下側でピザ等を焼く場合は、天板左上のパネ上の取っ手を上方に引っ張ります。煙が一部下の鉄板側面に回って暖められ、ピザが焼けます。温度計がついているので適温を確認しながら焼いてください。
80-100℃になれば、入れてから7-8分程度で焼けます。お餅もすぐやけます。
（古くなったので2024年以降～現在は故障中）→ピザは外のピザカマドを利用してください。
- (ケ) 使用後は、必ず正面の丸いノブを右一杯に回して空気を遮断しておいてください。少しのおきが残っていても問題ありません。
- (コ) 冬季に、暖房のために一晩中焚いておくには、寝る前に太めの薪を数本足して、空気孔は右一杯に閉めておいてください。ことごとと少しずつ燃えていきます。
- (サ) 連続使用で、灰が一杯になったら十能で掬って、囲炉裏の中に捨てて下さい。

D ウッドボイラー



太陽熱温水器から給湯



ボイラーから給湯

一度湯船にお湯を満たすと、ボイラーの温度が下がりますので、次に入る方は、ボイラーに薪を追加投入し温度が 90 度以上になってからお風呂に入るようにしてください。これを忘れるとお湯を足そうとしても蛇口からぬるいお湯しか出ません。シャワーなら 10 人くらい連続で使用できます。

台所・洗面ぐらいでしたらボイラーが 50℃ もあれば十分です。

①燃やせる物

里山から	林業から	建築から	農業から
薪、枝、竹、剪定木	間伐材、製材くず	端材、かんなくず、解体材	稲藁、草、

★ ビニール、プラスチック等を燃やすことは絶対禁止。

使用方法

まず、紙や小枝など燃え易いものを開口部から投入し、火をつけたらタイマーのダイヤルを回して送風ブローで燃焼を促進します。燃え立ったら細めの木材を投入しさらに火が回ったら薪や太めの丸太などを投入します。火が下火になってもオキ火がある状態ならブローを回せば容易に燃え移ります。一旦本格的に燃焼が始まればブローは必要なく、空気調整ダイヤルで焚き口の蓋をの隙間を開けば、自然流入の空気従い適当な燃焼が続きます。

また、貯湯槽の水は、蒸発等で失った分はボールタップによって自動的に補給されます。

E 太陽熱温水器の使用方法



太陽熱温水器は、オールシーズンタイプのモノで、冬期でも使用できます。冬期でも晴天の日は50度前後まで水温が上がります。

春から秋の晴天の日は、70度から90度くらいまで水温が上がり、風呂や台所で十分利用できます。

太陽熱温水器とウッドボイラーからの給湯はレバー操作による切り替えとなっています。ウッドボイラー左上の配管に矢印のついたレバーがあります。**赤い取っ手を縦方向にすると、太陽熱温水器から、左横に倒すとウッドボイラーから給湯されます。**雨や雪の日などで太陽熱温水器のお湯の温度が低いときは、ボイラーを焚いてお湯を利用してください。

太陽熱温水器ではお湯が足りないときには同様にボイラーを焚いて利用してください。

F ヒートウォール



冬期に、太陽熱で暖まった壁面パネル内の空気を室内に取り込んで、部屋を暖める装置です。室内のコントローラーのプラグをコンセントに差し込んでから、スイッチを入れると暖かい空気が吹きだし口から室内に流れ出します。ただし天候が雪や雨などの時は、効果はありません。

- ・ 太陽熱温水器中古パネル 2 枚
- ・ 室内温度センサー付、冬期使用

G ピザカマドの使用方法



当施設のピザカマドは、火を焚くところとピザを焼くところが分離されています。一般的なカマドでは、火を焚いた後に灰などを掻き出してその面でピザを焼きますが、それよりは取り扱いが容易です。径20cm前後のピザを一度に4枚ほど焼けます。

焼き方・・・下段の焚き口で、薪などを燃やし上部のカマド内の温度が十分上がったなら扉を開いてピザを入れます。入れるときには、サイドにある収納庫からピザピールを取り出し使用してください。当施設でピザを手作りした場合は、カマドに入れるときにピールの面に小麦粉を振ってからピザを載せ入るとスムーズに入れることができます。鉄の扉を閉めて6-7分経ったら扉を開けます。ピザ上部の野菜などに焦げ目が付けば焼き上がりです。取り出しは、同じくピザピールを使用してください。扉を開くときには、熾きばさみ等を利用してやけどには十分注意して行ってください。