

「効率よく火がつく炭火のつけ方」

NHK「ためしてガッテン」の番組で、バーベキューの炭火のつけ方を実験していました。4人で実験したところ、1番早い人は、2分間で火をつけました。遅い人は11分間かかっていました。

さて、皆さんはどれくらいで火をつけられますか。

スカウト活動でもバーベキューは1年に1回ほど行ないます。どなたも、火付けの方法として新聞紙の上に炭を乗せて火をつける方法でしょう。1番早かった人は、実は炭を売っている会社の社長さんでした。これは、なるほどという理論的な説明ができる方法でした。これを知っていたら、大喝采を受けること間違いありません。

まず、新聞紙の使い方です。普通の方法は、くしゃくしゃにしてその上に炭を置きますね。社長さんの方法は、新聞紙1枚で短い捻り棒を9本作りました。それで薪のように紙の井桁を作るのが一つのポイントです。小さな炭を中央に4つほど置き、その上にねじり棒で2段の井桁を組み、その上に炭を乗せます。そこからがもう一つのポイントです。井桁の周りに炭を立てながら隙間なく並べて囲みながら丸い壁を作ります。バーベキューの装置で炭に火をつけますから、壁の直径は20cm～30cmです。点火は最後の捻り棒の新聞紙に火をつけて中央の井桁の中に入れます。これで、うちわで扇がなくても2分間で炭に火がついてしまうのです。

この理由は、炭には空気が含まれていますので、耐熱効果あるいは保温効果を持っています。この炭で丸い壁を作ること、内部の熱の放出を防いで、熱を中央に集中させることができます。これで熱効率が高くなり、炭に火がつきやすくなるのです。また、捻れた新聞紙は、どのような効果があるのかを考えてみましょう。くしゃくしゃにした場合と比べて火はゆっくりと燃えます。そして、その熱が周囲の炭の壁により外に逃げることなく真中の炭や周囲の壁の炭を燃やすのに有効に使われていきます。中央の炭に火がつけば、周囲の壁の炭にも火が移っていきます。

炭を扇がなくてもいい理由は、中央で新聞紙が燃えていますから空気の上昇気流が発生します。壁がなければ上昇気流はまとまりません。上昇気流が発生することにより壁の下から周囲の空気が吸い込まれていきますので、酸素が供給されるのです。だから扇ぐ必要はありません。普通にやっている方法では、新聞紙は炭に対してわずかな熱しか与えませんし、すぐにその新聞の燃え場所は消えてしまいますから火がつきにくいのです。ましてうちわで扇げば、さらに熱を分散させて消しているようなこととなります。このような理由で、今までの方法は何度も新聞紙に火をつけることを繰り返さないと火がつかないということになります。

今度、炭を使うときにぜひやってみてください。

(2008年9月)