

一斗缶ロケットストーブの作り方

誰でも簡単に作れる一斗缶ロケットストーブです。ロケットストーブは、燃料に電気・ガス・灯油などを使用せず、里山にある薪、廃木材、枯れ枝を使用するエコなアイテムです。一斗缶で作る場合は、穴をあける面が平面ですので、初めての方にもおすすめです。



用意するもの

- ・一斗缶
 - ・ステンレス煙突直筒 120(直径 120mmです) ・ステンレス煙突エビ曲 90° 120
 - ・ステンレス煙突T 曲フタ付き 120 ・パーライト(土壌改良剤。断熱材として使用)
- どれもホームセンターで購入可能です。
- ・金切りバサミ ・アルミテープ ・ディスクグラインダーがあればスムーズです。



1 煙突を通す穴を開けるための円を煙突をあてて描きます。ちょうどでは入らないので、少し大き目に描きましょう。

円の中に線を引き、金切りバサミを使って線に沿って切ります。



ディスクグラインダーがある場合はより効率的です。ただし、刃の向きに注意しましょう(自分に対して面を平行にして使用します)。



2 切り込みを入れた後、少し残すようにしながら金属片を切り落とします。



3 余らせた部分を内側に折り曲げます。写真は軍手を着用していますが、革手袋を着用したほうが安全です。



4 外側からエビ曲煙突を差し込みます。蛇腹に引っかかってなかなか入らない場合は、穴を少し切って広げるなど微調整をして下さい。

大変ですが、これさえ終わればあとは簡単です。頑張りましょう。



こんな感じになります。
アルミテープで穴の内側部分を熱が逃げないように巻いておきます。

折り曲げた部分でケガをしないように注意しましょう。



5 1～3の要領でフタにも穴をあけ、直筒煙突を差し込みます。

エビ曲煙突とつないだら、パーライトを回りに入れます。パーライトが断熱材になります。



6 フタをしてアルミテープでふさぎます。



7 余った直筒煙突を切ります。



8 ストープとしてはひとまず完成です。煮炊きをする場合は、もう少し短くします。



9 煮炊きもしたいので短くします。
写真では煙突を短くするのではなく、長い部分を五徳にするため、縦に切り込みを入れてペンチで丸めています。
五徳は石などでも構いませんが、使わなくなったガスコンロから流用する方が鍋が安定します。



10 完成です。所要時間は1時間程度でした。

五徳の部分は高さを変えて丸めることで空気の通り道を確認しています。



実際にカレーを調理してみました。

自分で育てた野菜を材料に、ロケットストーブで作るカレーには、たくさんの里山が詰まっています。