

主な炭の種類と特長

●備長炭(白炭)



ウバメガシが原木。調理用としては、現在、最高の炭とされる。高級料亭、うなぎ屋、焼き鳥屋の多くで、この炭を使用している。

●黒炭(クヌギ)



茶道用の炭。クヌギの若木をやいたもの。きちんと計られたサイズと切り口の放射状の割れ目が特徴で、大変高度な技術が要求される。黒炭の中での最高級品。

●黒炭(ナラ)



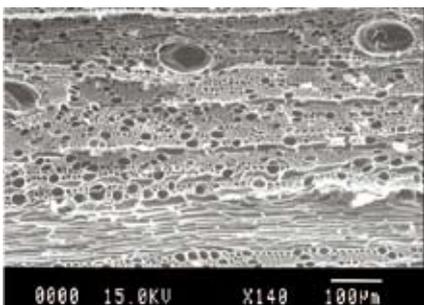
調理・暖房にも使われる。炭の中でもその用途はオールマイティーな存在。

●オガ炭(成型炭)

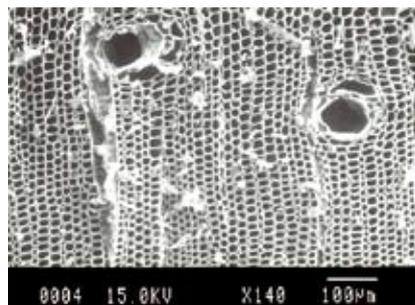


オガ粉を筒状に固めたもの。備長炭と同じようにやいた木炭はオガ炭(白)として、多くの市場で主に調理用に使用されている。

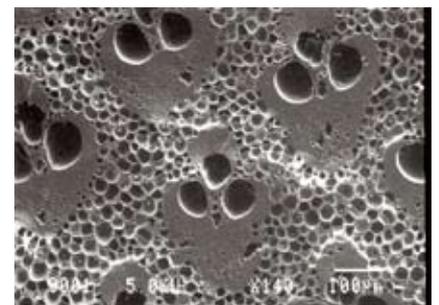
炭の顕微鏡写真



広葉樹(カシ)の炭(140倍)



針葉樹(マツ)の炭(140倍)



竹(モウソウチク)の炭(140倍)