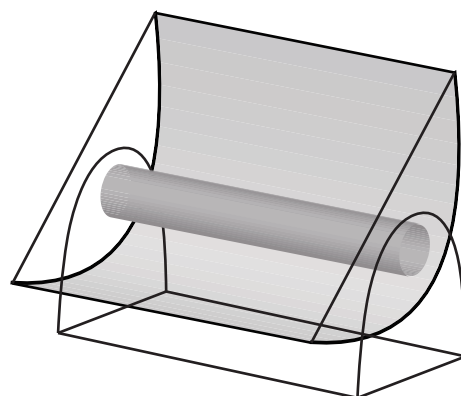
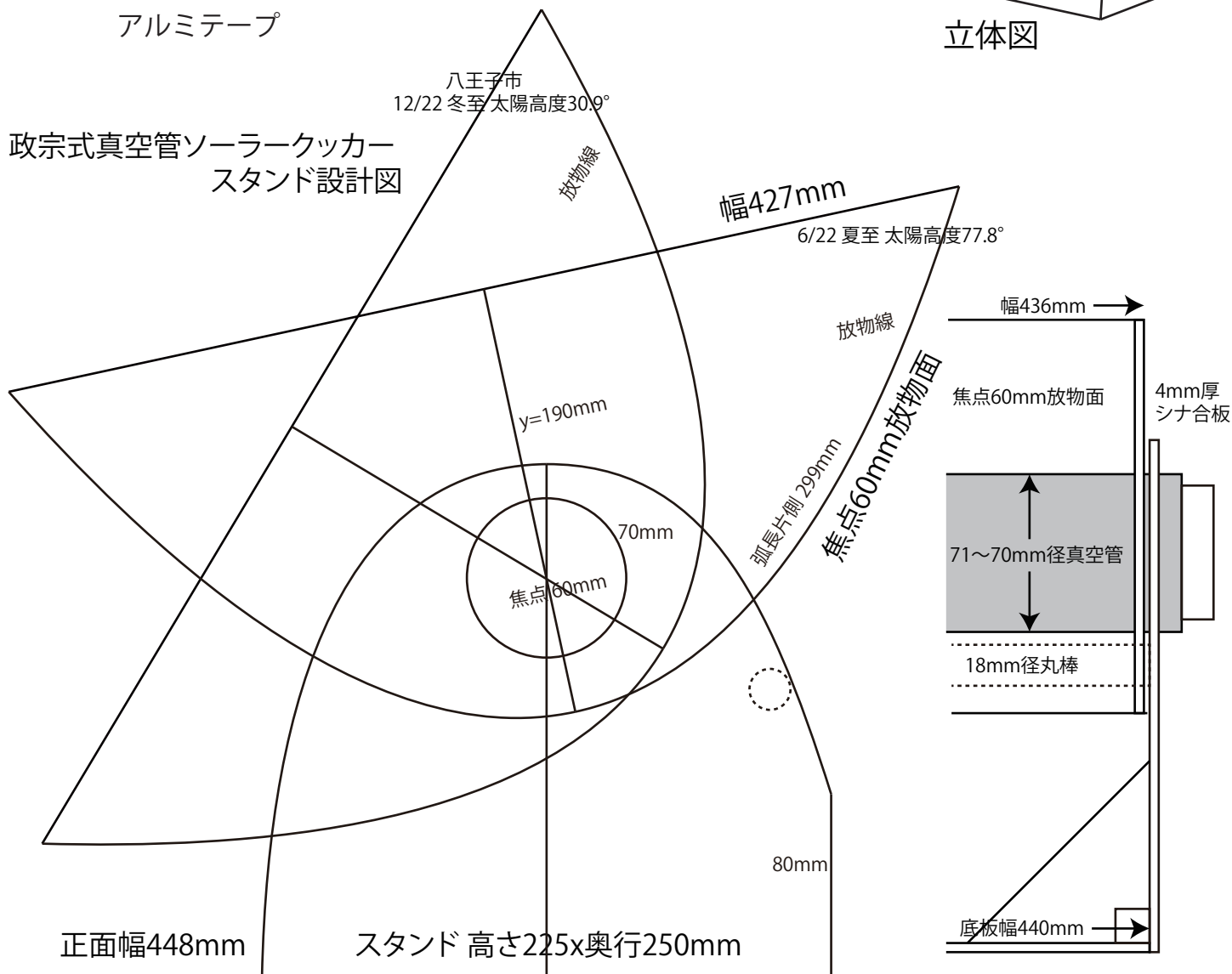


政宗式真空管ソーラークッカー 放物面スタンドの作り方

材料	シナ合板	450×300×4mm	3枚
	角棒	910×18mm 角	1本
	丸棒	910×18mm 径	1本
	ミラーペーパー	540×380mm	2枚
	竹串	3mm 角	1本
	木ネジ		
	木工ボンド		
	両面テープ		
	アルミテープ		



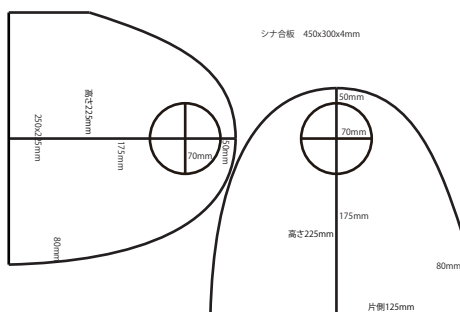
立体図



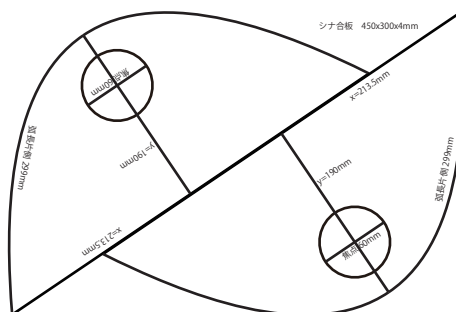
スタンドの作り方

1. シナ合板からスタンド2枚、放物面枠2枚を切り出し、カーブは廻し挽きノコで外周を大まかに切り、木工ヤスリでなめらかにする。所定の位置に70mm（開口部）～71mm（根元）の穴をボール盤で空ける。放物面枠は整形後内側にミラーペーパーを両面テープで貼ってから穴を空ける。
2. 底板（440×250mm）を切る。
3. 残りの板で436mmの長さの放物面押さえ板 幅25mm 5本を切る。

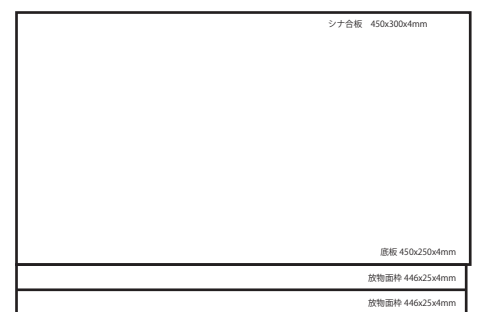
4. スタンド台を作る。底板の両端に長さ 246mm の角材を木工ボンドで接着する。ボンドが乾いたら、両側にスタンドを接着する。底板とスタンドが直角になるように直角の部材を取り付ける。後ろ側に長さ 438mm の丸棒（放物面を締め付ける役割）を木ネジで仮り止めする。放物面を太陽高度に合わせるために、放物面を止める仕掛けとしてスタンドの内側に 4mm のシナ合板端材で作ったクサビを付ける。
5. ミラーペーパー 540×380mm×2 枚を使って 436mm×299mm×2 枚を切り、裏で真ん中をアルミテープで貼り合わせて、436mm×598mm のミラー紙を作る。裏側に両端と中に 436×25mm のシナ合板 5 枚を両面テープで貼り付ける。
6. 裏にシナ合板を貼った 436mm×598mm のミラー紙の両脇にミラー紙を貼った放物面枠を取り付ける。アルミテープをミラーペーパーの裏側に貼り付け、放物面枠に接着剤を少量使って貼り付け、真ん中の位置決めをしてから、アルミテープに切り込みを入れながら、放物面ミラー紙をシナ合板の放物面枠に貼り付ける。
7. 角材の真ん中に 3.5mm の穴を開けて竹串を入れた太陽光照準器を作り、右放物面枠の外側の真ん中に木工ボンドで貼り付ける。
8. 最終調整
 - スタンド幅の調整 ー放物面が自由な位置で止まるように丸棒の長さを切り詰め調整する。
 - 放物面の固定具 ー放物面が止まるように 4mm シナ合板のクサビを取り付ける。
 - 真空管固定 ー真空管の両端を結束バンドで縛り、抜けないようにする。



スタンド板取図



放物面枠板取図



底板板取図
放物面押さえ板

政宗式真空管ソーラークッカーの使用方法

1. 食材はアルミホイルかクッキングシートに包んで真空管右の開口部から入れ、穴の開いたシリコン栓で蓋をする。
2. 太陽光が当たる場所で、太陽光照準器の竹串の陰が無くなるよう、方位はスタンドの向きを変えて、高度は放物面を上下に調節する。
3. シリコン栓の穴から蒸気が噴き出してから、5～10分後にクッキングを終了する。
4. 手袋をして、シリコン栓を抜き、中から熱くなった食材を皿などに取り出す。このとき熱湯が手袋に付かないように十分注意する。熱湯が付いてしまったときは、直ちに手袋をはずし、十分患部を冷水に浸し、必要ならヤケドの手当を行う。
5. 真空管が熱い時、中に冷水を入れると真空管が割れる恐れがあります。真空管は自然に冷えるのを待ってから、水道水などで洗うようにしてください。