

紀州備長炭発見館（田辺市）と白炭生産者

●日程

2010年2月20～21日

●内容

紀州備長炭発見館の展示物見学と白炭生産者へのインタビュー

●報告



炭を使う道具類



白炭用の窯



コミセンの埋め込まれた原木

和歌山県は備長炭生産で有名で、ウェブによるとみなべ町と田辺市の両方に博物館のような施設がある。今回のツアーでは、田辺市にある「紀州備長炭発見館」にまず行った。ガイド役の坂本さん（元 JA 勤務。田辺市から管理委託を受けて案内人をつとめる）から歴史的なことなどいろいろ聞くことができた。昔の炭焼き風景が実物大で再現され、1950年代までは山中を移動しながら生活していた様子を垣間見ることができた。他にも、炭の道具、生産工程、原木と木炭、木炭自動車など、炭好きの人にとっては興味深い展示がたくさんあった。

建物の裏手には体験用と販売用の炭釜（白炭＋黒炭）が数基あり、そのうち1基を使っている滝尻さんから話を聞いた。元は建設業に従事していたが、何年前かに転職したらしい。炭用の原木は立木で購入し、10～12cmまでの太さでないと適さないとのことだった。原木の入手にそれほど困っているわけではないみたいだが、作業は非常にたいへんと思われる。曲った原木をまっすぐ伸ばすように、「コミセン」をかませていた。窯は4トンの原木に対して400kgの炭ができるサイズで、年に18～20回は炭を焼き、JAや個人に出荷している。生産者が減っていることもあって、販売先がなくて困るということはないらしい。

今年度のツアーは、薪く炭く KYOTO 内だけではなく、CHOBO という町家暮らしグループから2人に参加いただきました。日程は短いながらも好天に恵まれた上に、炭づくりをしている方の生の声を聞けましたし、宿でおいしいご飯がいただけただので、個人的には大満足でした。とはいっても、高齢化の著しい炭焼き従事者を今後どう確保するかなど課題はいろいろありそうで、なかなか悩ましい部分です。

担当：野瀬光弘
参加者（敬称略）：
高井奈津子、寺尾尚純、中村侑介、前田純、松田直子

湯浅醤油有限公司

●日程

2月21日(日)

●内容

湯浅醤油の生産の見学

●報告



卓上醤油搾り機



醤油樽



樽の説明

湯浅醤油有限公司の式谷博一さんに醤油の生産工程についてお話を聞いた。湯沢町は醤油発祥の地で、湯浅醤油は1254年、紀伊由良の興国寺の覚心が中国(宋)から経山寺味噌の醸造法を習って帰国し、湯浅でこの地に広めたことに始まるという。江戸時代には湯浅で92軒があったが、現在では4軒になった。醤油は味噌を作る過程でできる味噌だまりを改良して作られたものであった。

醤油の工程は以下のようなものである。蒸した大豆と炒った小麦を混合し、種麴を加えて3~4日かけて「醤油麴」をつくる。これを食塩水と一緒に樽に仕込んで「もろみ」をつくり、攪拌を重ねながら約1.5年~3年ねかす。このもろみを布で搾り、出てきた液が醤油という。これを火入れ殺菌し、不純物を取り除いて瓶詰めしてできあがりである。

醤油製造で使われる樽は長年使われたものであり、昔は酒、味噌、醤油の順で樽が下され、使用された。樽は竹タガで縛られており、竹タガを作れる職人が減り、現在は金属棒で補強していた。

醤油製造時にできる副産物もせっけんなどを作って利用したり、醤油アイススクリームや手づくりしょうゆキットなどの商品の開発に積極的に取り組んでいた。

たまたま立ち寄った湯浅醤油有限公司で製造方法や歴史を聞かせてもらい大変有意義な時間を過ごせました。和歌山県の木材を使った卓上醤油搾り機の商品開発も行っていました。醤油製造で、昔と現在で木材の使われ方は違い、森林が関わっていける分野の幅の広さを新たに感じました。

担当：前田純
参加者：寺尾尚純、
野瀬光弘、松田直子

炭のモリシタ

●日程

2月21日(日)

●内容

備長炭の生産現場の見学

●報告



備長炭



炭窯



炭のモリシタ

炭のモリシタの森下弘貴さん(58歳)に備長炭の生産についてお話を聞いた。10年ほど前から転職して、備長炭生産を始めていた。炭窯は以前炭焼きを行っていた方から譲り受け、3.5tと5tの容量の2つの炭窯があり、交互に使用していた。材はウバメガシを使用していた。

備長炭生産で一番大変なことは、材を集めることであるそうだ。山では容易に切れる場所にはもう材はなく、材を集めるのがとても大変である。これほど苦勞して、材を集めるのには理由がある。それは、材を買って炭を作ると儲けがないからである。材の購入費はほぼ収入の半分になり、そこからいろいろな経費を引くと採算があわない。

材の供給にも不安がある。今の世代が利用する分はあるが、次の世代には材を使い切る可能性がある。そうならないために、森の手入れを行い始めたが、効果のほどは今のところ薄いようである。

燃料材としてウメの材を利用していた。供給元は周辺のウメ農家からである。そのため、燃料材は農家の剪定の状況によって増減するので不安定な供給である。しかし、ほとんど足りているようである。

炭焼きは窯で80%決まるという話だった。窯さえよければうまく焼けるようだ。

備長炭生産は転職後、行う方がいるようであるが、現在の方は平均68歳ほどであり、高齢化していました。また、全体としては生産量が減り、ウバメガシの供給も数十年後どうなるかわからない状況です。しかし、山関係の仕事で生活できるほどの収入を得られているので、備長炭の生産は比較的良いようです。今回は生産者の方の生の声が聞けて、炭焼きを楽しそうに行う姿が印象的でした。

担当：前田純
参加者：寺尾尚純、
野瀬光弘、松田直子

最後に

今年は備長炭バイオマスツアー in 和歌山に行きました。

主に備長炭の生産現場を巡り、貴重なお話をいくつも聞かせていただき、大変参考になりました。今後もこの経験を薪く炭く KYOTO の活動に生かしていきたいと思います。



和歌山県みなべ町の南部梅林

日本一の梅の里の和歌山県みなべ。かの有名な南部梅林を見に行きました。果実採取のためのウメの花は大きく、いい香りがしました。

今年ウメの開花も少し早く、春を先取りしました。備長炭の生産の燃料としても使われているウメの木。和歌山ならではの感じがしました。