



①炭焼き歴26年の原正昭さん。その左手に持っているのがウバメガシの原木で長さはおよそ2m。ちょうど窯に入るぐらいの長さです。木は生えていた向きと逆にして窯の中にびっしりを入れ、そして窯の口を塞いで「口焚き」を行います。備長炭が出来上がるまで週間から10日かかるとか。炭焼きは、「木切り」3年、「窯作り」10年、「炭焼き」一生といわれるそうです。



②あまりにも幹が太い木は薪割り機で適当な太さに割ります。この機械のおかげで作業が楽になったとか。その他の作業はほとんどが手作業。

③「口焚き」の工程は2〜3日。温度計などで測るのではなく、焚き口からの匂いや火の具合を見ながら薪を焼べて温度調整をします。これこそ職人技。



紀州備長炭は非常に硬く打ち付けるとキーンという金属音がします。



WAKAYAMA 伝統 技図鑑

vol.2 紀州備長炭



黒炭など他の炭に比べて、細く白いのが特徴の紀州備長炭。一度火が着くと消えにくく長時間燃焼し、煙や匂いが少ないのが上質な証。高級料亭でもよく使われます。名前の由来は、紀州田辺の備中屋左衛門さんが「備長炭」と名付けて江戸に送り出し、好評を博したからだとか。



紀州備長炭の歴史や文化、製造技術を知ることができる施設。観光はもちろん、紀州備長炭を購入することも可能です。また小中学校の体験学習などに広く利用されています。

みなべ町紀州備長炭振興館
住所/日高郡みなべ町清川1267
電話/0739-76-2258

窯の上部に空いているのが、窯の心臓部である「大師穴」。中国で仏教と共に白炭製炭技術も習得した弘法大師が、穴を開けたといわれている。



たくばつ 択伐という考え方



「欲しい木を残して、要らん木を切れ。それが択伐の極意だと原さんはいう。二百数十年前、増産による増産で原木枯渇の危機に直面した。そこで「全てを切ってしまう皆伐(かいばつ)ではなく、選択して切る択伐という技術が生まれました。紀州備長炭とは山を守りながら行う炭焼きで、その文化の継承は非常に大切なものです。生え方や太さを考慮して切る木を決め、切り落とした枝葉は地面に残しておく。それにより土壌の乾燥を防ぎ、シカなどには歩きにくいので食害を防ぐ効果もあるという。択伐とは、山と共に生きて来た先人達の経験から必然的に産み出された知恵である。



風で倒れないように細い枝同士を蔓(つる)で結ぶ。不要な枝葉を紀州なたで切り落とす。炭焼き職人は山を育てる管理者でもある。

「炭焼き職人になっても最初は炭を焼く技術は教えてくれず、明けても暮れても山に入って木を切るだけの毎日でした」と原さん。しかし今は父・幸男(ゆきお)さんのその想いを理解し、「やまづくり塾」で後継者に「山との共生」を伝えている。



④「口焚き」の後、「炭化」のため3〜4日間蒸し焼きにし、さらには「精錬」に1日。そしてようやく窯出しです。真っ赤に燃え盛る備長炭を長い棒で掻き出す作業は、夏場は特に大変な工程のひとつです。

⑤掻き出した備長炭の上ですぐさま「山土」を被せます。灰まじりの土を被った炭は白くなり、それゆえ白炭と呼ばれます。この作業は刀の焼き入れと同じようなもの。素早く火を消すので、硬く締まった炭になるのだとか。

