Made in わかやま

和歌山で生産されたモノ。和歌山で生まれたもの。
海と山と川、そして綺麗な空に恵まれた和歌山には、
こんなにも素敵なモノに溢れている。

キンキンと澄んだ音が響く、極上の白炭

紀州備長炭（きしゅうびんちょうたん）

和歌山県木炭協同組合



和歌山only one

最高級の白炭として知られる〝紀州備長炭〟。打ちつけると金属音がするのは、高硬度の証しであり、長時間安定した火力を誇る燃料だ。原料となる木は、県木のウバメガシ。急峻な山から切り出し長さを切り揃え、隙間なく窯に詰め込む。熱い窯内には〝立て又〟と呼ばれる道具で生木を並べ立てる。火をつけ、炭化が始まると焚き口を閉じ、蒸し焼き状態にする。1週間程経ったころ、温度や煙の色を見極めながら焚き口を徐々に開き、ゆっくりと空気を送り込む。温度が上がると炭が白く輝きだす。その温度は1000度を超えているという。約1日かけて鍛錬作業を行ったあと、ついに窯出しが始まる。高温の炭を〝エブリ〟という道具で掻き出し、素灰をかぶせて一気に消火させる。この素灰により黒い炭は白くなり、白炭と呼ばれる紀州備長炭となる。これらの工程に半月程度かかり、生木およそ4トンで生み出される備長炭は約400キロ。伝統を受け継ぐ炭焼き職人の技と努力の結晶だ。



左の北山増男さんが手にしているのが〝立て又〟。右に立つのが息子の貴彦さん。後継者不足は炭焼き業界でも問題だが、貴彦さんは16年前に父の後を継いだ。また最近では Iターン者による職人も増えつつある。

和歌山県木炭協同組合
住所／和歌山県日高川町山野577-3
電話／0738-53-1358

「和-nagomi-」WEB版がご覧いただけます　和歌山県　なごみ　検索　和歌山県ホームページ　https://www.pref.wakayama.lg.jp/

2026年11月13日発行（年3回発行）
企画・発行／和歌山県 広報課　〒640-8585 和歌山市小松原通1-1　TEL.073-441-2032　E-mail nagomi-waka@pref.wakayama.lg.jp