



今回、私達が炭焼き体験を行う場所です。炭焼きの準備のため、既に煙が出ています。

さあ、炭焼き小屋へ向かおうか！

この作業は、炭焼きに使用する木材を真っ二つに割っているところです。今は機械で割っていますが、昔は斧や鋸を使って割っていたそうです。



さて、木材を割っていく作業を終えたら、少し一息つきましょう。

お昼ご飯に、カレーライスと鹿肉を頂きました。どちらも温かく、とてもおいしかったです。



お昼ご飯を頂いた後、集落の方から、炭焼きの仕方や歴史を伺いました。話を伺った後は、ついに炭焼き体験だ！

火傷には気をつけてね。
それでは 2 ページ目に突入！





燃え盛る炎の中で炭はオレンジ色に変わります。炭の出し方は、棒を針金で固定してから、力をあまり入れず、炭に当てて出す方向にもって行きます。出された炭は、大きく、色がきれいでした。

私も炭焼きを体験してみました。力加減が難しくて、とても顔が熱かったです。板井原集落の伝統行事がこのような作業を行うことがわかりました。



炭を大体出したら、消し粉（灰）を多く、素早く炭にかけます。この作業を終えると、炭の取り出し、消し粉をかける作業の繰り返しです。

箒で、消し粉を周りに流します。この日は、見学者も多く、賑やかな一日となりました。この記録をまとめて「板井原ふるさと館」に展示します。

次ページはボランティア委員会のメンバーの感想だから、そこにも目を向けてくださいな。



集落の多くの人と炭焼きを行いました。初めての作業で集中しながら炭を外に出しました。消し粉を素早くかけました。これらの経験を積むことが大切だとわかりました。(Y・K)

外は冷たい風が吹き、凍える寒さの中作業するのは、正直言って地獄のように辛く、今日休めば良かったと思いました。でも、炭焼き体験が始まると、とても暖かかったです。特に男子は火の粉が散る中、釜から炭を取り出す作業は、「顔が熱い」と言いながらしていました。今回は、私は主に見ているだけでしたが、次またやるようなことがあれば少しはやってみたいと思いました。(M・T)

焼いた炭を手前に引くときに想像以上に顔が熱くてびっくりしました。集落の方達は我慢してやっていますすごかったです。自動で木を割る機械があってびっくりしました。集落の方達の大変さがわかりました。(M・Y)

板井原集落の炭焼きの手伝いに行きました。まず、最初にやったのが、まき割りです。まきの木は長く幅が少し広い木なので、それを機械で割っていきます。その機械は圧力で大きい木を割っていくので、こういう機械があるのかと思いました。まきを割った後、昼食のカレーライスがおいしかったです。昼食を食べた後、炭焼きを見に来た人達にカレーライスを配ったりしました。その後、職人さんの話を聞いたりもしました。昔の炭焼きは、現代にある機械がなく、斧や鋸を使って炭焼きをしていたのだな、と実感しました。(T・R)

板井原集落に到着すると見学者が多い。見ている限りまき割りからの作業は一人ではできない。割った木を釜に入れるために針金でくくる作業、釜の中に入れるだけでも一人でできそうにもない。これらは、本当に手間がかかる作業。私は、これから継承される人に頑張れ、なんていい辛い。材料の調達など、もっともっと大変なことが多いとわかった。(M・T)

今日、初めて炭焼きの体験を行いました。最初は、棒を握る力加減が分からず、棒がフラフラ動き、棒を支える針金から棒が落ちんだらうか、と不安だったけど、炭を出し入れする度に何となくコツが分かってきたような気がしました。炭焼きを行っている途中、顔が熱かったけど、取り出した炭は大きくて、綺麗なオレンジ色になっていました。板井原集落の伝統行事の一つが、このような作業をすることが分かったし、見学者も多く、賑やかな一日となりました。

私は、今回の活動が最後の活動になるけど、これからもボランティア委員会の活動に取り組んで続けていってほしい、と思いました。また、ボランティア委員会が続いていたら、活動がしたいから、その時は呼ばれたいなあ、とも思いました。(M・N)

板井原集落の炭焼きはこれまでメディアで何度か放送されていたこともあり、今回は20名近くの見学者がありました。昨今、日本の伝統文化が見直されていることの証であるのでしょうか。特にこの地の炭は「白炭」であることが大きな特徴です。備長炭に代表される白炭は、「有毒ガスが発生しない。高い火力があり、火持ちがよい」など、茶席や焼き肉など、室内で燃やすにはなくてはならない必需品です。多くの人々の注目を浴びる所以でしょう。

板井原集落はかつて炭焼きが盛んに行われ、経済的にも豊かであったことが資料としても裏付けられています。しかし、エネルギー革命による需要の低下と適材の不足、安い輸入炭の増加により、40年ほど前にはほとんど衰退してしまっていました。その復活を目指した今回の炭焼き体験会でしたが、事業として受け継ぐ(継業)となると簡単ではなさそうです。販売先の確保とともに、最も困難なのは、炭の材料となる雑木が、杉の植林地の増加や鹿の食害で一度伐採すると元の状態に戻らないとのこと。「同じナラの木で炭を焼くなら、シイタケを栽培した方がはるかに儲けになる。」長年、熟練の技術を継承してきた村の古老の声はさみしそうでした。貴重な炭焼きの文化は今後どうなっていくのでしょうか？

(顧問)