

## レポート

# 2 みなべ町の 「紀州備長炭」

(一財)和歌山社会経済研究所 研究委員

高田 朋男



東京の麻布にうなぎの名店がある。筆者は今から二十数年前にこの名店に立ち寄ったことがある。店の前まで来ると、食欲をそそる香ばしい匂いが、煙とともに辺りを包んでいた。そして小さな店内に入り、席に座ると、調理場の壁には「紀州備長炭使用店」というごく小さな看板があった。思わず心で「こんな名店に、和歌山県の産品が！」。

この時、はじめて“紀州備長炭”の圧倒的な品質力を目の当たりにした。このコーナーでは、この“紀州備長炭”の製炭技術の伝承に努められている原正昭氏（和歌山県木炭協同組合代表理事）を紹介したい。

### 1. 紀州備長炭への思い



窯出し

森の奥は、深夜、シーンとした静けさとともに底深い暗がりか覆う。小さな物音や小さな灯りでも、森全体に向け波紋のように広がる。炭焼きの立てる音や灯りも、ごく小さな宝石となって暗夜に光を放つ。虎が峰の深い森の中、一つの山小屋がある。炭焼きの窯を拵えた簡素な山小屋である。これはここでの出来事である。

「炭焼きなんかには、ならないぞ」「あんなつまらない、しんどい仕事は嫌いだ」「炭焼きだけにはなりたくない」

正昭は、学校の卒業が近づくにつれ、心は固まるばかりだった。父親である幸男の仕事ぶりを目の当たりにしていた正昭は、その過酷なま

での労働がとても自分には勤まらないと思った。

まずは山仕事である。原木が生える、起伏の激しい山から切り出し、体一つで運ばなければならない。真夏であろうと、真冬であろうと、道がぬかるんでいようと、只ひたすら原木の塊を担いで、山の斜面を降り、山小屋の窯まで運び出さなければ炭づくりの準備さえ整わない。

今度は、窯に火入れをすればしたで、一時の気を許すことなく、窯に注力をそそぐ必要がある。原木は、生えている土地によって水分の含有量が違う上に、木の密度も違う。それに季節によって温度や湿度、風具合も異なることから、窯の状態も微妙に違う。同じ状態になることはないのだ。それゆえワンパターンでは、炭焼きはできない。炭焼きはやればやるほど分からなくなる。「炭焼き一生」と呼ばれる所以である。

一方、父の幸男もまた、このつらい苦労を息子に継げとは言い出せなかった。正昭の日頃の言動から、都会に出てゆくのだろうと思っていた。しかし心の片隅の何処かで、父の代から築き上げたこの窯を自分の代で終わらせたくないという思いがあった。母の隆子も、一年400日と言われる炭焼き仕事を手伝ってきたので、その苦労は人一倍身に染みていた。だが夫の幸男と同じように、〈息子が継いでくれたら〉との淡い期待を正昭には悟られないよう、心の片隅に仕舞い込んでいた。

高校卒業と同時に、和歌山市内にある理髪店に就職した。正昭は嬉しかった。炭から離れ山

ら離れられたので、まるで別世界が目の前に広がっているように思った。

しかし一年が経ち、二年が経つ頃、理髪の技術力において自分が取り残されていると感じ始めた。いくら頑張っても、仲間たちに追いつけない。この仕事でやっていく自信が揺らぎ始めていた。ちょうどそんな時、妻が身ごもり長男を出産した。

「仕方ない。理髪店の仕事では一人前の男にはなれないなあ。一旦は実家に戻ろう」「妻の実家も近いし、妻と長男の面倒も少しは見てくれるだろう」

実家に戻ると、昔と変わらず父親と母親が黙々と炭焼きをしていた。居候だけにはなりたくなかった。それに父親も母親も、以前より年老いており、手伝わないわけにはいかなかった。正昭は、炭焼きをやろうと決心がつかないまま手伝い始めた。いわば事の流りに身を任せただけであった。

一方、幸男は、正昭の心の内を見てとりながら、一から炭焼き職人の心構えを叩き込もうとした。炭焼きにならなくてもいい、とにかく炭焼き職人の魂だけは、この機会に伝授したい、そう思った。

「正昭には、まず山の大切さを性根で分からないといけない」「原木の切り方は、山を見て決めなければいけない」「山によって生命力が違う、それに合わせた切り方をしないと山が回復しない」「昔のやり方が理に適っている。すべての工程においてである。これが分からない



といい職人にはなれないのだ」

それからというもの、“山へ行ってこい”と言うばかりで、一向に炭を焼く技術は教えてくれない。正昭は、意味も分からず、来る日も来るも山へ出かけた。しだいに炭焼きは森と共生する営みであることが分かってきた。正昭は思った。「この炭焼きの技術（森との共生）を後世に伝えていきたい」。

そして正昭は、山歩きを重ねるうちに、炭焼きの技術を盗み見にするようになった。教えてくれないのなら盗んでやろう、そう思った。それから父親の技を目に焼き付くまで眺めた。

幸男が父から受けたやり方、すなわち山を知り、山とともに生きる姿勢をそのまま正昭に伝えることに成功した。

5年の年月が経った頃には、こつを体得しはじめていた。正昭は、はじめて炭焼きでやっていく自信がついた。これが炭焼き職人として“後を継ごう”と決心した時だった。

この頃の働きぶりを見て、幸男も正昭が継ぐ決心を固めたと見て取った。幸男は、喜びを隠しながらも嬉しさが何処とはなく表情に出た。妻の隆子は、万感がこみ上げてきたのか、目に涙を浮かべ、手でそっと拭きながら夫と息子を思いやった。母親が子を思う純真な心の美しさが、表情に現れたのである。母親の愛が顔に現れた時ほど、美しいものはない。

（なお、物語風にまとめたので敬称は省略させていただきます）



素灰をかけて消火

## 2. インタビュー内容の紹介

ここで平成28年9月に行った原正昭氏へのインタビュー内容を紹介したい。

### 【備長炭づくりについて】

備長炭づくりは、窯に火を入れてから炭ができるまで、およそ1週間から10日ほどかかります。原木を窯に入れ、窯の口を練った土でふさぎます。いわゆる「木くべ」です。そして「口焚き」という工程を2、3日かけて行います。それから3、4日かけて蒸し焼きにし、炭化をさせます。その後、「ねらし」と呼ばれる精錬に1日ほどかけ「窯出し」を行い、最後に窯から出した炭に“素灰”という灰のような土をかけて消火をします。これらの工程のどこで気を抜いてもいい炭はできません。特に「ねらし」の時は、一昼夜寝ずの番で窯の状態を見守らなければなりません。窯の中が見えないので、小さな穴から出る煙の色やにおいて炭化の具合を見極めるのです。それこそ、職人技ですねえ。

### 【森との共生について】

父が私に伝えたかったのは、代々受け継がれてきた「森とともに生きる」ということ。生えている原木を処かまわず切ってしまったら、森は死んでしまいます。私ら炭焼き職人は、森がなければ仕事できません。森が死んだらおしまいです。森を育てながら、うまく利用し、お互いに共存していく営みが大事なんです。

### 【「択伐」について】

「皆伐」は、根元から枝分かれした幹すべてを切ります。これに対して「択伐」というのは、炭に適した太さの幹だけを選んで、切る方法のことを言います。太さに満たない細い幹は残しますので、十数年もすれば、細かった幹が炭に適した太さに生長してきます。そして切り株からも新芽が育ってきます。ですから「択伐」を取り入れることによって、持続可能な循環型の炭づくりができるのです。私たちは、江戸時代の先祖から伝わってきた「択伐」を経験の浅い炭焼き職人に伝えたいと思い「択伐教室」も始めています。思いとしては、紀州の山を復活さ

せたい。今だけ良かったらいい、お金が儲かればいいではダメだと思います。

### 【父親から学んだこと】

山をつくる技術がなかったら炭焼きにはなれない。炭焼きとして続けていけない。とにかく山を大事にしろと言われ続けてきました。そして昔からのやり方にこだわると。昔からのやり方は“理”に適っているというのです。おそらく長い時をかけて知恵を絞って出来た技の集積だからでしょう。ですから私の目標は、全ての炭焼き職人が「昔に戻れ」です。

### 3. 結 び

みなべ・田辺の梅システムは、平成27年12月15日、世界農業遺産に認定された。いわば世界が、この持続可能なシステムを貴重なモデルとして高く評価をしたのだ。

つまり養分に乏しく礫質で崩れやすい斜面を利用して、水源涵養、土壌崩落の防止、ニホンミツバチの繁殖の場である薪炭林を残しつつ、梅林を配置し、400年にわたり高品質な梅を持続的に生産してきた農業システムである。しかもこのシステムには「択伐」が欠かせない。原氏らの取り組みがものを言うのである。

ここまで書き記してきて、ふと”バタフライエフェクト“という言葉の思い浮かべた。いわゆる気象学者エドワード・ローレンツの「バタフライエフェクト (butterfly effect)」である。

『ブラジルでの蝶の羽ばたきが、テキサスでトルネードを引き起こすかもしれない』

ほんの些細な出来事が、時間経過や他の要因との組み合わせの波及効果によって、とんでもない大きな現象の引き金に繋がるかもしれないという考え方である。

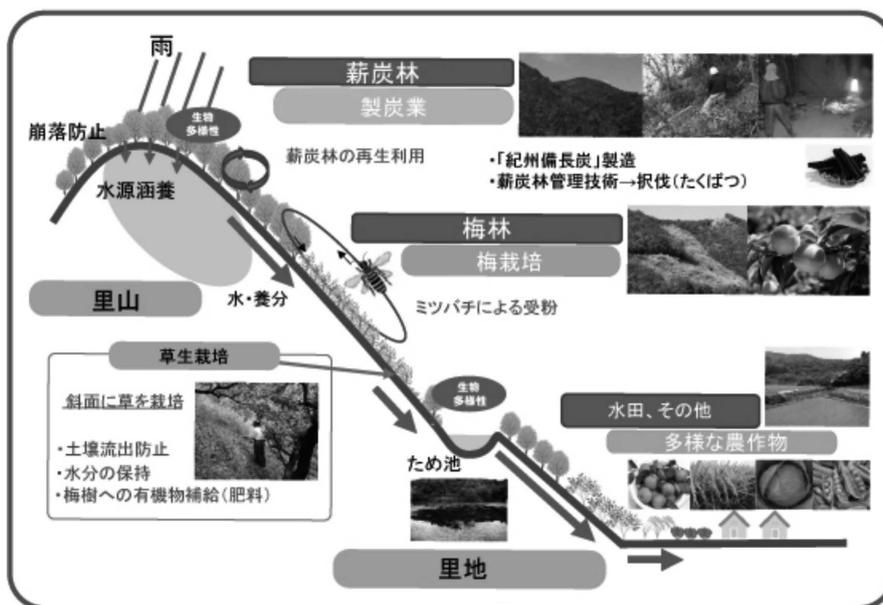
地球規模で環境破壊が進む中、全世界から見れば些細なこの取り組み——原氏らの一貫した森との共生——が、バタフライエフェクトを生み、“不都合な真実”を“未来ある現実”に変えてくれるかもしれないと思った。

### 《参考文献》

- ① 光村図書出版株式会社  
「人と出会う 人に学ぶ 炭焼き」
- ② マガジンハウス編  
「YUCARI Vol.15」

(注) いずれの写真も、筆者が撮影したものである。

世界が認めた農業遺産「みなべ・田辺の梅システムの概要」



注：みなべ町のホームページより引用