

炭 焼 き

仕事で広津の県道を通る時に、道端の少し奥の小屋のような所から、煙が出ているのを目撃する。何だろう？燻製でも作っているのか？冬に入ってから通る度に気になっていた。帰路、人が居たので聞いてみた。何と炭焼きをしているとの事。山菜採りや登山の時に、昔はそのなごりらしい、窯の跡を何か所かで見ただ事はあるが、炭の需要がバーベキュー以外少なくなってきたせい、最近はあまり見ない。

小屋の全景



太い原木



最近ちらほら過疎地中心に、県の中山間地整備事業の補助金を得て炭焼き小屋が再現されていることは知っていたが、広津らしいと思った。ここもその補助金があったとの事。11年前から初めたそうだ。地元の炭焼き経験者から、技術指導を受けたとの事。高温のために、窯は普通は毎年作り変えねばならないとの事だが、広津には特殊？な石などがあり、数年は持つとの事。地元の木を切って、持ち込み、チェーンソーで1Mの長さに切る。小屋の横に「薪割り機」があり、適度の大きさに割る。

薪割り機です



窯の全景です



全て地元の高齢者が頑張っている。危険も伴い、また木が太くて重いので作業は大変である。その木を切り出している現場を見た事があるが、足場の悪い急傾斜地であり、伐採、搬出作業は大変である。広津の年配者は元気な人が多い。冬季の町道の除雪車の操作も地元の 70 歳前後の人達がやっている。作業工程は 1 日目に窯の中に材料の木を「立て込み」（昼頃、炭を出したばかりなので、まだ高温状態）

高温の作業です



炭出し作業です



1 本 1 本道具で立てかける作業)。2 日目「むらし」。3 日目赤い炭出し。(高温の作業。出したら、灰をかける。)その後又「立て込み」。出来た炭は 10KG 袋詰めで、大北森林組合に出荷している。

こんな炭で焼いた肉や魚を食べてみたいと思った。さぞ美味しいだろう。炭焼き作業は主に Mさんと Eさんが毎日連携して行っています。外気の寒さと窯の熱さに負けずに。元気印のお二人です。有難う御座いました。