



里山に学び ある炭焼きグループが教えてくれるもの 里山と生きる

人間と炭は、旧石器時代からの付き合いであり、飯南町でも古くから炭焼きが盛んに行われてきました。以前はどの家庭にも炭があり、木炭や豆炭が用途に分けて使われていました。今は石油やガス・電気などのエネルギーに変わり、次第に存在が薄れてきましたが、石油の高騰や環境問題などに関心が高まり、町内でも木炭や薪が見直されています。宇山（頓原：上区）に炭焼き窯をもつ「草の城木炭の会」の皆さんは、長年山と付き合い、山と共に生活をされている4人で、元気に活動されています。

炭焼きが好きだから

山の谷間にある炭焼き小屋から立ち上がる煙。全体の90%を山林が占めている飯南町では、農閑期になると、昔はどこでも同じような光景を目にすることが出来たようです。「林業が元氣だった時代は、どの山にも炭焼き小屋があり、その山に育った木を炭にしていたよ」と、懐かしそうに話す代表の柳生清一さん。炭焼きなんか割に合わないと言っ柳生さんに、なぜ続けるのかと聞くと、「そりゃあ、好きだけえよ」と、少しうれしそうに話されました。



柳生 清一さん



木酢液を採り出す奥野 功さん



商品として完成した木酢液

地域の活性化や産業としての「里山活用」

草の城の窯は平成8年に作られ、今まで90回以上も木炭を作られています。完成した木炭は、主に産直市「ぶなの里」で販売されており、丹精こめて作られた炭は、訪れる方に好評です。

「雑木の良いやつは、椎茸のほだ木にするんだ。使えるものはうまく使わないこと」話すのは、メンバー最年少の渡部久志さん。地域の特性を常に考える渡部さんの姿勢は、里山で生きる私たちに必要なことかもしれません。

飯南町は「資源の宝庫」

近年、林業の衰退とともに人々は山林を離れ、里山が荒れてしまっています。昔のような管理は難しいかもしれませんが、地球環境にとっても重要な財産である里山の保全は、世界規模で考えていく必要があります。

緑豊かな飯南町は、一見すると美しい町ですが、少しずつ「荒れた山」や「耕作放棄地」が増えているように感じます。ただ、この町にある自然は、ここに住む私たちが知恵を出し合つことで、再び大きな輝きを放ち始めるかも知れません。



渡部 久志さん(手前)

三島 清信さんは、もうすぐ90歳の大ベテラン



① 木を用意



地域の山から、主にナラ・クヌギを伐採し、約1メートルの長さに切ります。

③ 木酢液の採取



火を入ると煙突から煙が出ます。この煙を集めると、木酢液という液体を採取できます。木酢液には、消毒や癒しなど様々な効果があります。

④ 炭の取り出し ⑤ 梱包して出荷



炭を約6センチの幅にカットし、袋に詰め込みます。丁寧に梱包をして出来上がります。

木炭ができるまで

② 木を入れて火入れ開始



窯の中に、木を隙間を開け、火を入ると煙突から煙が出ます。この煙を集めると、木酢液という液体を採取できます。木酢液には、消毒や癒しなど様々な効果があります。



火が完全に消えたら窯を開け、慎重に木炭を取り出します。