



episode.04

木炭 ～森林を守るプライド～

話し手 伊佐森林組合 業務課長
いちのみや たくみ
一ノ宮 巧さん (昭和53年4月7日生)

聞き手 鹿児島県立薩摩中央高等学校
1年 井手 れい
1年 與倉 姫奈
1年 吉元 大晃

「木炭の作り方」

木炭の作り方としては、まず切り出した木を窯の中に入れる工程が2日間。次は着火。焚口という燃やす所から燃やすと、薪が上からだんだん燃えていきます。ある程度温度が上がったら焚口に蓋をします。レンガを重ねて空気が入らないように蓋をして14日間ずっと燃やします。その後は窯の冷却で14日間かけてゆっくり窯を冷やしていきます。冷却したら木炭の搬出に2日間。合計32日間かかります。この工程を1つの窯で年に10回くらい行います。一つの窯に入るのが、およそ13t。それが焼けて、炭になると3tまで軽くなります。うちには、窯が7つあるので、年間の生産量はだいたい300tくらいです。私達が作った木炭は、主に枕崎の鯉節工場に持って行きます。

「木炭の工夫」

うちの木炭は檜の木が原木です。なぜ檜の木が良いかというと、昔は火鉢で暖をとっていましたが、火鉢に使う炭が檜の木だと有害なガスが少ないんです。また、檜の木は雑木と違って硬いんです。だから長持ちして煙が出ない良い炭になるんです。だからバーベキューする時もこれが良いんです。

木炭を作る時に大切なのは、やはり木の立て方ですね。窯に木を入れる時は、隙間がないようにまっすぐ立てないといけません。横に、斜めになってしまえば、どんどん焼けたり、重さで崩れていくんです。立て方で炭の出来が全然違います。次に入口に蓋をする時は、空気が入らないようにきれいに蓋をしないとイケない。空気が入ると、薪が燃え過ぎて灰になってしまいます。

あと煙突。窯についている煙突が長かったでしょ。あれは煙突が長ければ長いほど火力が強くな



るんです。煙突が短ければ、火力が上がらず時間もかかる。煙突の下には温度計がつけられて温度管理できます。でも、熟練の人は煙や水蒸気の出方で温度を判断するそうです。

炭焼き窯から出る水蒸気は木酢液って言うんです。これは洗浄効果があります。米農家さんが田んぼに流したりします。そうしたら田んぼがきれいになって虫やタニシが来ない。だから、私たちは木炭をつくる過程で出る木酢液を取っています。製造途中で出来た灰も、“あくまき”に使ったり、木炭作りっていうのは、ほとんど捨てる所がないんです。

「森林を守る仕事」

うちは森林組合っていう組織なんですけど、山を持っている組合員のために山を手入れしたりとか、間伐をしたりとか、木を植えて育てて、年をとった木は切って売るといった作業もしています。

林業を始めてから色んなことを知ることができました。そんな中で、森林っていうのがこの世の中で一番大事なのかなって思っています。だから、林業をする中で森林を守る仕事がやれるのはやっぱり幸せです。今温暖化で二酸化炭素が増えているでしょ。でも、木は二酸化炭素を吸って酸素を吐いてくれる。だから木を切ったら、また植えるのが当たり前。木があるから土砂崩れも起きづらいし、伊佐のお米が美味しいのも、山からの水がきれいだからっていうことなんですよ。

薪になる木まで、40年から50年はかかります。広葉樹を切ったら、そのまま広葉樹になるように残しています。檜なんかは鳥たちが不思議なくらい種を落としてくれます。杉の木を切ったら根が枯れるだけ、広葉樹はそこからまた芽が出てきます。1回目が50年だとしたら、2回目は40年。3回目は30年と成長が早いんですよ。木は本当にすごい生命力ですよ。

