

原木を炭化させて精煉したあと窯口から取り出す「窯出し」の工程。
真っ赤に焼けた炭がぶつかり合い、金属音のような響きが起こる

NITTOKU
EYE

備長炭

食材をおいしく焼き上げる高級燃料として料理店で用いられている紀州備長炭。ウバメガシの原木を紀州独特の土窯で焼いて作られるこの備長炭は、世界にも類がない硬質の炭で、打ち合わせると金属のような、美しく澄んだ音を響かせる。その性質を利用したのが、備長炭風鈴や炭琴である。それらは、1本1本が微妙に異なる音色を奏で、深い味わいをかもしだす。炭焼き職人に、紀州備長炭の魅力を聞く。

の音



それぞれが微妙に違った音を響かせ、心地よい音色を奏でる備長炭風鈴



木琴というよりも、音は鉄琴に近い、備長炭でつくられた「炭琴」。太さや長さにより音階が異なるため、一つひとつ音を聴き分けながら手作業で作られる

「キーン、カランコロン、チリン」
赤土で作られた大きな窯のなかから取り出される木炭は、互いにぶつかり合い、美しい金属音をあげていた。その甲高い音に、時折「パチパチッ」という火花の音が重なり、響き合う。窯の奥は、メラメラと揺れる真っ赤な炎。木炭自身も赤熱化して輝いており、周囲におびただしい熱気を発散している。備長炭作りの最終工程「窯出し」の光景である。

いま、この窯出しの際にも耳にする、備長炭ならではの澄んだ音を奏でる製品が人気を集めつつある。気軽にその音色を楽しめる風鈴のほか、“ドレミファソラシド”の音階になるよう、長さの違う備長炭を並べた楽器は、木琴ならぬ「炭琴」の名で親しまれている。

ここは、紀伊半島の南部、和歌山県中西部に位置する南部川村^{みなべがわむら}。紀州梅の産地として知られているが、それと並ぶ名産品が「備長炭」である。現在、南部川村では約50世帯が製炭業を営み、

年間約2万俵の備長炭を生産している。これは、日本一の炭どころである和歌山県のなかでもトップで、県の生産量の実に5分の1を占めているという。

備長炭の歴史は古く、平安時代初期、弘法大師が中国から製炭技術を持ち帰り、仏教の布教とともに各地に伝えたのが起源とされている。備長炭という名は、元禄年間(1688~1704年)、地元の炭問屋の備中屋長左衛門が自らの名をとって「備長炭」と呼んだのがはじま



窯から出した炭を床に集め、直ちに素灰をかける「消火」の作業

りだという。紀州藩が製炭を奨励した記録が残っていることから考えると、当時木炭作りはかなり盛んだったようだ。その評判は江戸にまで広まり、人気を集めたと伝えられている。

備長炭は、料理店の店先に掲げられた「紀州備長炭使用店」という看板でもおなじみの、素材を焼く燃料として料理人の中で評判の木炭である。その特長は、焼きむらがなく、火が長持ちし、火加減の調節がうちわ1本でできること。そのうえ、素材の生臭さが消え、汁が落ちて火の粉が散らない。さらに、木炭が発する遠赤外線の効果で旨み成分のグルタミン酸を増やしてくれる。扱いやすいだけでなく、肉や魚をおいしく焼くには欠かせない燃料なのである。

硬質な備長炭が奏でる澄んだ音色

多くのメリットを持つ備長炭の秘密は、ほかの木炭にはない驚くべき“硬さ”にある。備長炭の原料は、南紀地

方に自生する檜の一種「ウバメガシ(姥目檜)」。この木は細く、くねくねと曲がっているため建材には向かないが、緻密で硬く、これで作った木炭もまた非常に硬い。檜の木炭

など硬度が低い一般的な木炭に比較して火付きは多少劣るが、その分火持ちするなど、多くのメリットがある。

どのくらい硬いかというと、硬さを表す単位である硬度が、鉛が1度、鋼が20度。それに比べ備長炭は、一般に15度以上というから、いかに硬いか想像できる。備長炭のぶつかる音が金属音のように聞こえるのは、それにも劣らないほど硬い材質であるからにほかならないのだ。

「同じ備長炭でも、音でええ炭かどうかはわかるわけ。ひびが入ったもの



窯出しの合間に、熱い作業場から外に出て話す森口道夫さん



ひび割れした炭と良質の炭を下に落とし、その響きを比較する父親の勝さん

や、ながが詰まっていないものは、鈍い音がする。

こう話すのは、この日窯出しを見学させてくれた森口道夫さん。南部川村に生まれ、父親であり、炭焼きの師匠でもある勝さんとともに備長炭作りを手がける製炭業者である。「音は聞いてみるのがいちばん」と、父親の勝さんが、良質のものとひびが入ったもの、2つの備長炭の音を聞かせてくれた。「キンキン」と鳴るのが良いほう。そして、もう片方は「コンコン」という木片をたたくような鈍い音がする。甲高



備長炭の原木となるウバメガシの前で話す勝さん。ウバメガシは、紀州南部のほか、わずかに高知や宮崎にも自生する。この原木の伐り出しから窯出しまでは約10日かかる



原木と、窯出ししたあとの備長炭。前と後の太さはこれほど違う



窯から出る煙。この煙を集めて冷却・液体にした木酢液は、農作物の害虫駆除などに利用されている



窯のなかの温度は、最高1300~1500度まで上昇する。高温で精煉されることで、炭は硬く、良質なものになる

い金属音は良質の備長炭である証なのである。

伝統の技と長年の経験による勤が良質の備長炭を作る

さまざまな技術革新のあった現在でも、備長炭の作り方は昔と変わらない。

備長炭作りで最初にするのは、原料木であるウバメガシの伐採である。

「ええ炭ができるのは、切つてすぐの木。まとめて切っておくほうが楽やけど、本当はあまり保管せんほうがいい」と道夫さんは話す。そのため、近くの山に自生しているウバメガシを必要な分だけその都度取りに行くという。も

っとも適しているのは樹齢30~40年のもの。「樹齢80~100年の古木になると、はじく(火の粉が散る)炭になる」ので適さないそうだ。

切った原木を同じ長さに切りそろえ、大きな窯のなかに並べる。簡単な作業に見えるが、隙間なくきれいに並べなければならないため、4~5時間を要する。次に、窯口で雑木や廃材を焼き、並べた原木の水分を飛ばし、様子を見ながら窯口を土で塗ってふさぐ。原木に火をつけるのは、原木が十分に乾燥した2~3日後。徐々に温度が上がり、排煙口から煙が出はじめる。

窯のなかは見えないため、焼け具合

を判断するには、この煙の色と匂いだけが頼りだ。必要とされるのは、長年の経験によってのみ培われる職人の勤。それゆえ、「炭焼きには、いくら追求してもしきれない、深い魅力がある」と道夫さん。燃やす期間は4~5日だが、毎回時間が同じとは限らない。煙の具合から窯のなかの温度や木炭の様子を読み、炭化と精煉(炭の純度を高めること)が適度になされた場合を見計らわなければならない。

「備長炭は高温でないと作られへんけど、温度を上げすぎるともあかん。温度が必要以上に高くなると、炭素のなかの粒子がきれいに並び過ぎるとい



真っ赤に燃える炭を窯から出す道夫さん。原木を焼く備長窯に用いられる赤土も石も、紀州独特の耐火性のあるもの。備長炭は、まさに紀州の風土から生まれるものである



紀州備長炭振興館に展示されていた備長炭風鈴。ほかにも、大きさや形、そして音色もさまざまな、多くの種類の風鈴があった



窯から取り出した木炭を冷ますための“消し粉”には、木の灰が用いられている。窯によっては、独自に赤土を混ぜるなどの工夫も行なっている

われておる。そうなると、炭が酸素を受け付けなくなって、すぐに立ち消える炭になってしまう」(道夫さん)。

温度調整は備長炭作りの要なのだ。ならば、スイッチひとつで温度調整ができるガスや電気の窯を使えばいいのではないかと素朴な疑問が浮かぶが、電気やガスの火は、炎の形が均一で、まんべんなく熱を行き渡らせることができないため、やはり薪でなければならないのだという。

「ガスや電気で炊いた米より、かまどで炊いた米がおいしいのは、炎が複雑に動き、まんべんなく熱が行き渡るから。炭の場合も同じやな」(道夫さん)。

そんな一時も気の抜けない作業を経て、ようやく木炭は完成し、窯から取り出せるのである。「エブリ」と呼ばれる長い棒で窯からかき出した木炭は、水で湿らせた“消し粉”(灰)をかけて急

速に冷却される。原木を窯につめてから出来上がるまでに要する時間は約1週間。窯出しが終わると、窯の温度が下がる前に新しい原木を詰め、次の炭焼きの作業にとりかからなければならない。備長炭作りに休息はないのだ。

備長炭独特の 生活を潤す性質と心地よい音

昔ながらの伝統的な製法で、職人の経験と勘を頼りに作られる備長炭は、多孔質で内部の表面積が大きいことから、近年、燃料以外の用途が注目されている。たとえば、水のなかに入れると水が浄化されるとともにミネラル分が溶け出しておいしくなる。米を炊くときに入れる人も多いようだ。このほか、脱臭、空気の清浄、土壌の改良、マイナスイオンの発生、電磁波の減少などの効果もあるという。

爽やかな備長炭の音色を楽しめる風鈴の人気も徐々に高まってきている。地元の小学校の工作の授業に用いられるほか、南部川村の土産品としても好評だ。また、「炭琴」も、地元の小・中学校で地域学習の授業で演奏されるなど、教育にも欠かせない存在となっている。この「炭琴」は、南部川村の炭産業振興の拠点として建てられた



南部川村にある紀州備長炭振興館。備長炭の歴史に触れることができ、製作も体験できる。また、備長炭のほか、風鈴や木酢液なども展示・販売している

「紀州備長炭振興館」に展示されており、自由に演奏できる。炭そのままの太さで作っているため、鉄琴に比べるとひとまわり大きいのが、音色はよく似ている。ただ、いくら硬いとはいえ、木でできているものの響きだからか、鉄琴よりも少し丸みを帯びた、やさしく柔らかな音色だ。

おいしい料理作り、環境の改善、マイナスイオンや音による癒し効果……。平安時代以来、1200年の歴史を積み重ねてきた備長炭は、燃料の枠組みを超えて用途の幅を広げ、新しい伝統を作り出しつつある。

取材協力・資料提供

森口勝・森口道夫

南部川村森林組合・紀州備長炭振興館

和歌山県日高郡南部川村大字清川1267

電話：0739 76 2014(代)

[本記事内容は、2003年11月現在のものです]