

7. 炭焼き

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2017-10-03 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/2297/46929

7. 炭焼き

寶勝 友花

1. はじめに
2. 旧柳田村の製炭業
3. 炭焼きの工程
4. 現在の新たな炭焼き
5. 考察
6. おわりに

1. はじめに

今回調査を行った旧柳田村地域では、昔から製炭業が生計を立てる上で重要であり、炭焼きはほとんどの家でさかんに営まれていた。かつては燃料として炭が不可欠だったものの、時代が下り家庭燃料における炭の需要は急激に減ってしまった。現在は調査させていただいた方々のうち何人かの方々が炭を生産し、飲食店での使用やイベントで使うものとして村外へ出荷している。生業として不可欠だったかつての炭焼きと、時代が移り製炭戸数は減ったものの今でも窯で作り続ける様子は、同じ柳田地域の製炭でも大きく様相が異なる。以下では、柳田地域における炭焼きの過去と現在について、炭ができるまでの工程を述べていきたいと思う。

2. 旧柳田村の製炭業

この節では旧柳田村の製炭の変遷について、生産数と出荷の面から述べていく。『柳田村史』などの文献からの情報のほか、聞き取り調査で伺った当時の様子のお話も参考にする。

2.1 炭の生産

昭和期における製炭は、全国的にも生産増加が著しかった。戦時中、従来家庭燃料の大元であった木炭が、ガソリン不足を補う自動車用代用燃料としても重要な物資となり、また石炭の代用の炭素源として鋳工業に多量に使用されるようになったことが要因にある（『石川の農林産物とむら 園芸・林業篇』1985：256-257）。

柳田村では、木炭と木材が主要な林産物として藩政時代から商品的に生産されていて、重要な収入源だったとされている。昭和3（1928）年度の輪島木炭検査出張所管内の製炭従業者および窯数の統計によると、鳳至郡では総計3,175名の製炭者がいたが、町村別で最大の人数を持っていたのは柳田村で1,299名だった。昔は炭と米の二

本柱と言われたように、農業に従事するかたわらで副業として製炭業を行う人々が多く、総計 3,175 名のうち専業で行っていた者は 129 名で全体の 4%に過ぎなかった（『柳田村史』1975：670）。

戦後は戦災復興、引揚者、復員軍人による住宅不足、建設事業の盛況によって、木材需要がさらに増大した。柳田村でも混乱期が過ぎ経済が落ち着きだした昭和 24（1949）年頃から森林の伐採が進み、木炭需要もさらに増加、山林関係者にとって多忙を極めた。

表1：旧柳田村の製炭量の推移		
年次	戸数（戸）	製炭量（t）
昭和24（1949）年	660	2,063
25（1950）年	680	2,850
26（1951）年		
27（1952）年	200	2,850
28（1953）年		3,150
29（1954）年		3,150
30（1955）年		3,300
31（1956）年		2,850
32（1957）年		3,300
33（1958）年		2,550
34（1959）年		1,880
36（1961）年		2,200
41（1966）年		694
45（1970）年		227
（出所：『柳田村史』1975：675、表120）		

表 1 は柳田村の昭和 24（1949）年から昭和 32（1957）年にかけての製炭量の推移である。昭和 24（1949）年に製炭量は 2,000 t であったが、その後年々順調に生産の増大が見られ、昭和 30（1955）年、32（1957）年にはピークを迎え 3,300t となった（『柳田村史』1975：673 - 675）。

戦後の柳田村の製炭状況について聞き取り調査でお伺いしたところ、『柳田村史』の統計とは多少のズレがあるものの当時の盛況ぶりが窺えた。

A さん（中斉、男性、70 歳）、B さん（神和住、男性、87 歳）

60～70 年前（1930、40 頃）の柳田での炭焼きは石川県内でもトップで、農家 1,000 戸のうち炭焼き 400 人、窯が 400 あった。多くが副業をしていた。

C さん（天坂、男性、73 歳）

終戦後は旧柳田地域で 1,200～1,300 戸の家があり、その中で炭焼きの窯は 2,000 近くあった。戦後の燃料不足から炭焼きが盛んで、旧柳田村は石川県全体の 1 割ほどの炭を作っていた。

D さん（中ノ又、男性、83 歳）

終戦後、小学生だった時には中ノ又村に炭焼き窯が 2～3 あり、道路に近い場所は全て木が刈られていたため、さらに一里分け入った奥山のほうに窯があった。自分が 20 歳代の頃は一番燃料が不足していて、当目の窯に当時の自衛隊に当たる人々が来て炭を作り工場などに運んでいた。原木の売買では競りが行われ、「5 万」「10 万」と金額を言って入札して買っていた。

E さん（寺分、男性、83 歳）

物心ついた時から周囲では農業と炭焼きで生計を立てる家がほとんどだった。中学校

を卒業後、自分も 14〜5 年ほど炭焼きをしていた。最盛期には 1 つの山で 5〜6 カ所の炭焼きの煙が上がり、山の木が足りなくなるほどで、競りによって価格が高くなりすぎて、採算が合わなくなることもあった。

しかし戦後の興隆期が過ぎると炭焼きは衰退の兆しを見せ始め、表 1 にあるように製炭に従事する戸数は昭和 24 (1949) 年に 660 戸を数えたが、木炭の需要増大とともに専門的に生産する傾向が強まり、その後かえって製炭戸数が減少した。3 年後の昭和 27 (1952) 年には 200 戸となっている。製炭量も昭和 32 (1957) 年のピークを過ぎたのちは漸次減少し、昭和 45 (1970) 年には 227 t と盛時の 3 分の 1 以下の量になった。要因には家庭燃料の変化による木材需要の減少があり、また柳田村の製炭業者の大部分が他人から山(雑木)を買って製炭していたため、薪の需要低下による原木高の製品安、という背景事情も影響していた(『柳田村史』1975: 675-676)。

炭焼きの衰退について他の文献によれば、昭和 30 (1955) 年の神武景気、34 (1959) 年の岩戸景気などとともに、石油が大量に輸入されいわゆる燃料革命により山間集落に灯油、プロパンガスが入ってきたことが生産量の急減に繋がったとある。製炭に従事する人々も農林業から他産業への流出に伴い急激に減少したとされている(『石川の農林産物とむら 園芸・林業篇』1985: 285)。

2.2 炭の出荷

E さん(寺分、男性、83 歳)

作った木炭の 90%は出荷していて、残りは自家用として使っていた。自家用のものは大きさが半端で、売り物には適さないものがほとんどだった。終戦後は 1 カ月に 3 回仲買業者が訪れ、馬車で 30 俵ほど炭を積み宇出津から富山へと運んでいた。仲買は柳田にも 3〜4 軒請け負う所があり森林組合にも入っていたらしい。

A さん(中斉、男性、70 歳)、B さん(神和住、男性、87 歳)

出荷の時には宇出津から富山へ業者によって運ばれ、富山の高岡銅器や陶器に使われた。

このように村外への出荷が盛んであったこと、炭自体は贅沢品で自家用として使うのは形が悪く製品にならない炭だったことから、炭の生産縮小には柳田村内での使用燃料の変化よりも村外での需要低下が大きく影響していたと考えられる。

3. 炭焼きの工程

炭焼きの工程について、現在炭を焼かれている方からお聞きしても戦後盛んだった頃と比べて大きく変化したところはないようだった。ただし、どの木が向いているか、あるいは原木の立て方、窯の火の調節のやり方などの詳しい内容を幾人かから伺ったとこ

ろ、それぞれやり方に差異が少しずつ見られた。

3.1 木材

炭焼きで使う原木は自分の所有する山から伐採するか他人から購入かのどちらかで入手していたが、いわゆる山持ちの人はそう多くなかったらしく購入が多かったようだ。原木の山の買い付け面積は、一般には約2～3年継続して製炭できる広さの雑木林を購入し逐次製炭していくという形をとっていた。一部では原木の購入代金を現金ではなく其処で焼いた木炭の3分の1を納めるという方法もあった(『柳田村史』1975:675-676)。



写真1 木炭 (Cさん) 2016年8月筆者撮影

木材の種類や適した使用方法についてAさん、Cさん、Eさん、Fさん(神和住、男性、79歳)、Gさん(神和住、男性、67歳)からの聞き取りを以下でまとめる。

使用する木の種類については伺った方によって異なり、どれが優れていて相応しいか意見が分かれていたが、コナラが最も良質と言う意見が多かった。昔はどんな木でも焼いて使用したものの、能登の炭はおもにコナラ、ナラ、クヌギなどが使われていたそう。ヤマボシ、ホオ、クリなどの雑木は良質な炭にならないため、窯を点てるときの最初の薪にするほか、徳用炭としても販売される。針葉樹は軽いため不向きだが、マツの炭は刀鍛冶に使われ、また粉にしてもち米のもみ殻と合わせて輪島塗の下地にも使われる。五右衛門風呂でもマツを使うと湯冷めせずお湯がソフトになる。炭に使う木は太すぎないものが最もよく、若い木だと炭にした際に割れ目が綺麗に出る。炭の割れ目は細かいほど良いらしい。昔は出荷前に検査(硬度、重量などの確認)を受け、国の統制する基準の認定を受けてから仲買業者が買いに来たそうである。

炭には黒炭と白炭の2種類あり、柳田村でおもに生産されていた黒炭は窯で作り、白炭は窯ではなく野焼きで作る。木材では白炭はナラ、クリが適していて、黒炭に比べ生産に時間がかかるそうである。炭になる前の木を原木と呼び、基本的に樹皮を窯の煙突側に向けておく。水分をより多く含んだ皮は入口側においてしまうと、温度が高くなり先に乾燥して反ってしまうからだそう。茶道に使うクヌギの菊灰は冬に伐採した原木を使うが、これは冬に切った原木は成長が止まり全体的に硬くなっているため焼いた際に皮がはがれないからで、夏に切った原木は水分が多く焼くと皮がはがれてしまう。次に、炭焼きにおいて一番初めに作られる窯についてまとめる。

3.2 窯

Eさん(寺分、男性、83歳)

炭焼きの窯は、上から見ると風船のように後部が膨らんだ形状で、後部の先端にはオッポと呼ばれる排気用の煙突が付いている。1つの窯を立てるのに1カ月かかり、3年ほど使うことができる。



写真2 炭焼き窯（Cさん） 2016年8月筆者撮影

Cさんの使う窯は15kg×40の量の炭が一度に焼ける大きさで、これは昔15kg単位で出荷していたためである。奥行き3m、幅4mほどで、Cさんの炭焼き小屋にお邪魔した際に、実際に窯の中を見させていただいたところ、内部は奥に行くほど天井が高くなり、一番高いところで170cmほどの高さになり入り口部分は人が1人入って炭を運べる程度の広さだった。石川県下でよく見られる石川県式という形式を用いていて、ドーム状の内部に縦に木を並べ、その上から着火用の乗せ木を詰めるような構造である。材料は泥と耐火レンガと小木石（能登町の小木地域で採取され、耐火性に優れた石）で出来ている。

昔の窯立ての際には在所の人を呼んで手伝ってもらい（結という組織）、窯を乾かす間に家に帰って食事をとったり窯の周辺で酒を飲んだりしていた。

Cさんからお聞きした窯を立てるまでの工程を以下で記していく。

窯立ての工程

- 1、小屋を作り、窯造りの途中に雨に降られるのを防ぐ。
- 2、下部の土手を石と泥で組み、内部は組んだ木にむしろをかぶせ、その上から水で練って土を土ばい（後述）で叩きしめていく。一度に盛り上げず、数cm分だけ叩く。
- 3、土の外型は12時間ほどかけて乾燥させ、土の上に塩をまいて水分を浮かせる。
- 4、中の木材を燃やすことで内部に組んだむしろと木が焼失し完成。この時燃えた木材は炭として利用できる。

窯に使用する土はとても大切なもので、一番初めに窯を作るときの周辺の土を使うが、焼く前の土（生土）を鉄板に乗せ薪で一度火を通してからでなくては使えなかったらしい。このように土を使えるようにするのは大変だったため、窯立て後は窯の入り口付近に生土を少しずつ置き、炭焼きの熱で焼くことで溜めていったそうだ。窯の使用寿命が来た時や年期が来て山を移動する際には、土は捨てずにナガ

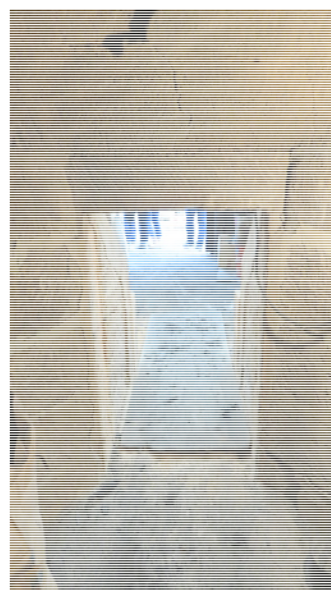


写真3 窯の内部からの様子（Cさん） 2016年8月筆者撮影

テオケという桶に入れて石と共に一緒に持っていった。

D さん（中ノ又、男性、83 歳）

窯の強度のため鉄筋で骨組みを取り窯の上の横木で支え、コンクリートを上からかぶせていた。火に触れるとコンクリートは良くないので、赤土（窯に使われる耐火性の土）とは混ぜない。窯は火事の恐れがあるため民家のそばには作らないようにする。

3.3 炭の製造工程

以前炭焼きをされていた E さんからお聞きした炭の製造工程を中心に、人によって異なる作り方の部分を補足していく。

- 1、窯に生木を入れ、オッポ（煙突）の反対側にある入口から火をつける。良質な木材は中心から 3 分の 2 の範囲内で焼く。それ以外の部分（入口に近い方）は灰になってしまう。
- 2、火をつけてから 6～8 時間ほどで窯の中間から後部の木に火が移り、その後は自然に蒸し焼きになる。入口とオッポの口径の大きさを蓋で調節し、煙の色と温度を調整する。焼成がうまくいかないと木炭の質が落ちる。
- 3、煙の色が白から薄い青、濃い青と変化し、煙が出なくなれば焼成が完了となる。入口とオッポを取り外した穴を密封し、3 日ほどかけて冷ます。窯の火が完全に消え、冷めたら木炭を取り出す。

A さん、G さんによれば、炭を窯の中に立てる際に重い方である根を上を立てる。C さんによると、木は根を下にして水分を下がりやすくすることだった。窯の温度調整は入口とオッポの大きさを変えることで行い、早く焼きたいときには広く開け、時間をかけて固く丈夫に仕上げたいときは狭くといったように用途や種類によって時間調整をするのだそうだ。

3.4 炭焼きの副産物

炭を焼いた際に同時に副産物として出来る物があり、それらには炭の持つ効能を利用した活用方法があることを C さんからお聞きした。

木酢液

炭を焼く際に発生する煙が冷えて水滴となったものを沈殿させ集めた液体。基本的には一度に少量だけ使い、消臭、殺菌、虫よけ、獣よけ、肥料、風呂や飲み物の香り



写真 4 木酢液（C さん） 2016 年 8 月筆者撮影

づけといった使い道がある。

くん炭

炭を切断したり窯から出したりする際に出る余り屑を粉状にしたもの。土壌改良材として利用し、善玉を増やし悪玉を減らすと言われている。また土の中の微生物が増える効果がある。Cさんは木酢液は販売していないが、くん炭は10kg単位で販売しているそうだ。

3.5 炭焼きに使用する道具

CさんとEさんからお聞きした炭の運搬具や窯立ての道具類について、具体的な用例を以下で述べていく。

炭俵

1俵の重さは約15kgである。かやづと呼ばれる俵はかやで作られ、かやぶきにも必要だったこともあり炭焼きをしていない家のかやを売っていた。田の土手にかや場があり、10～11月に買ったかやを冬に家の周りに雪がくれとして置き、春になり乾いたかやを馬小屋などに上げた。使える状態のかやになるまでに約1年かかった。



土ばい

窯を作る際に土を叩きしめるために使う木の棒。
45 cmから 60 cmほどの大きさで水気の多い土には棒に畳表を巻きつけ縄で締め上げた物を使い、水気の少ない土には棒の一部分を平らに削った物を使い分ける。

写真 5 炭俵（旧当目小学校民俗資料館） 2016年8月筆者撮影

ナガテオケ

土の運搬用の竹製の桶。せながち（荷を背負うときのクッションのようなもの）をつけて背負った。昔は女性や子供も炭焼きを手伝ったので、その人に合わせた色々なサイズがあった。

4. 現在の新たな炭焼き

旧柳田村地域における炭焼きは、お話を伺った限りでは現在個人で行っている方、組合組織の中でグループとして行っている方々がおり、最近まで続けていたもののやめた方もいらっしゃった。その全員が近年に入って新たに始められた方々で、またかつて製

炭が盛んだった時代に炭焼きを行っていた、あるいは子供の頃に手伝いをしていた経験があるとのことであった。現在新たに始められた炭焼きの状況と、後継者不足などの問題について注目する。

4.1 個人

Cさんは、2007年の能登半島地震後に、当日で炭焼きを行っているFさんの所有する窯の修復を手伝ったことを契機に自分もやってみようと思い立ち、同年5月から炭焼き小屋と窯を作り始めた。一人での炭焼きだと月に一回ほどしかできず、そこから山を買う（他の人の山から原木を買う）費用などを差し引くので、決して儲かる仕事ではなく道楽のようなものである。出荷先は金沢の飲食店やお茶の席、七尾のマラソン大会や能登鉄道の駅で1〜3月に焼かれるカキ貝用の炭としても出荷し、バーベキュー用や金沢の和菓子屋で餡子を煮るためにも使われる。

Dさんは2009年頃、天坂のCさんの窯造りの手伝いに行き自分もやってみようと考え、そこで学んだことをもとに山を買い炭焼き小屋を建てた。4〜5年炭焼きを行ったが現在は後継者がいないこと、年齢と体力の問題から窯を塞いでいる。

4.2 組合組織

炭友会（斉和会）

現在、炭友会の会長をされているAさんと、会員であるBさんからお話を伺ったところ、斉和会の内部の組合として炭友会と言う名称で、現在6名が会員となり炭焼きを共同で行っていた。斉和では50歳で青壮年会を退会し65歳から老人会に入るのが慣例だったが、その間期に時間が余るということで何かできる活動はないかと探した結果、炭焼きという提案が上がった。斉和会員を中心に人員を募り、炭友会という名称で2009年頃に結成した。年会費を当初5千円として当時の会員15人から徴収していたが現在は検討中のため徴収はしていない。また柳田にゆかりのある写真家の協力のもと、窯を制作した過程を収めた写真集を十数部ほど作成した。炭友会を結成するにあたり同時に人を雇って手伝いを受けて窯を作ったが、その際作り方を当日で炭焼きをしているFさんから教わった。窯の設置費用の半額を石川県木竹炭組合からの補助金でまかない、残りは積立金で行った。完成時に白山神社の神主の方にお祓いをしてもらったが、これは自主的なものであり昔は完成のお祝いをする程度だった。

窯で作った炭は、当初はBさんの経営する農産物の販売所で斉和炭として売り出し、その後販売を拡大した。出荷先は七尾のうなぎ屋と穴水のカキ貝焼きが主であり、お茶の席で使われるほか、水の腐敗防止に花瓶に入れたりカブト虫・鈴虫の籠に入れたりといった使い道がある。のせ木の部分は徳用炭としてバーベキューに使われる。

5. 考察

ここでは、過去から現在にかけての旧柳田村地域における炭焼きの役割の変化についてその推移をまとめつつ考察する。旧柳田村地域では、前述したように昭和以前から炭焼きが生計を立てる手段として重要な役割を果たしてきた。その理由として、山間地域に位置するという特徴から、木材資源の豊富さや漁業に代わる資源といった炭焼きに向けた利点が窺える。さらに戦時から戦後すぐにかけての木炭需要の増加が大きく影響していたと考えられ、今回住民の方々にお聞きした話に多く取り上げられていた、戦後まもなくの製炭興隆期に繋がったのではないかなと言える。このように地理的な傾向と、藩政期から続く生業であったことに加え、戦時から戦後にかけて木炭の燃料需要が非常に高まった時代背景があったことで、石川県内でも旧柳田村のあった鳳至郡での炭焼きが最も盛んとなった。

では現在の炭焼きの状況はどうなっているか、聞き取り調査でお聞きした内容から分かった点は、かつて生業として行われていた炭焼きがそのまま継続し、現在の柳田地域での炭焼きであるのではなく、全く新たな目的、理由から再開された事業や活動であるということである。近年新たに窯を立てて炭焼きを開始された方々の理由には、2007年の能登半島地震での損壊した窯の補修の手伝いに行った際に自分もやってみようという気が起こったり、窯を立てるにあたって近隣の地域で継続して炭焼きを行っている知人から方法を教えてもらったりと、近隣の方とお互いに影響を受けて始めたという経緯が多くみられた。数十年前に炭焼きに携わった経験があるという人もいらっしやったが、長く炭焼きから離れていた所をそれらのきっかけを機に始めたという意見が多く、その目的も以前のような生業としてではなく、半分は趣味であったり、協働で出来る活動としてであったりと様々であったが、そこにはやはり柳田地域で脈々と継がれてきた炭焼きの歴史が要因にあるのではと思った。聞き取りや見学をさせていただく中で、窯立てから炭を焼くまでの工程は生半可なものではなく、手間と時間が非常に必要となる作業であると実感したことから、かつて村中で行っていた記憶や炭焼きに適した風土がなければ新たに一から開始することは困難なのではないかと感じた。また、かつての生業としての炭焼きとは異なる一方で、工程や方法は大きく変化することなく昔のまま受け継がれていることが、窯の制作方法や炭を焼くコツといった技術の伝承から分かった。

お話を聞く中で、後継者不足という問題がいくつか浮かんでいたのも印象的であった。重労働な作業であること、生業でないため儲けを第一にしていないことから、次代に受け継がれていくことへの困難さが発生しており、戦後の衰退期とは異なる理由から継続への問題が出ているようだった。現在されている方々は強く受け継ぎの意志を示しているわけではないものの、それ故に柳田で古くから生活のそばにあった炭焼きが今後さらに縮小していく可能性は大きいと言える。

6. おわりに

今回の調査にあたって、多くの方々から炭焼きの過去と現在の状況をお聞きしただけでなく、実際に炭焼き小屋にまでお邪魔させていただき、使用する道具や製造された実物を拝見させていただきました。実地調査であることや初めての単独での聞き取りということで当初は緊張していましたが、柳田地域の多くの方々からあたたかく快い対応を受け、模索しながらも無事調査を終えることができました。聞き取り調査では、現在炭焼きをされている方や昔行っていたが現在は行っていないという方、どのの方々のお話からも当時の炭焼きの詳細な様子や盛んな様相が強く伝わってきて、衰えない柳田地域の伝統としてのあり方を感じました。

最後となりましたが、本調査にご協力いただいた柳田地域の方々に感謝の意を申し上げます。本当にありがとうございました。