

ときYeah manだより

令和5年2月2日

1月は班回覧を休んでしまい、楽しみにしてくださった方には大変申し訳ありませんでした。

まもなく立春です。そろそろ胸を張って「時山大好き」と言える気がします。まだまだ寒い時期が続きますが、体調には十分気をつけてお過ごしください。

製炭工程①窯木切り 伐木作業

炭となる原木のことを、時山の人は窯木(かまい)と言い、製炭における伐木のことを窯木切り(かまいぎり)といいます。

私が切った切株を見た師匠は、私がどう考えて切ったかすべて言い当てられるのでとても困惑します。また、一言二言貴重なアドバイスを頂けます。

チェーンソーを初めて触ってから半年が経ちますが、扱いはまだまだ不慣れで、怖さや不安があります。時山の木のようにじっくりゆっくり成長出来たらいいなと思います。



私が去年切った切株

取材



取材風景

去年末に新聞社やテレビ局から取材を受け、新聞記事になったり映像になったりしました。記者さんの質問の仕方や記事の書き方にそれぞれ特徴があって面白かったです。

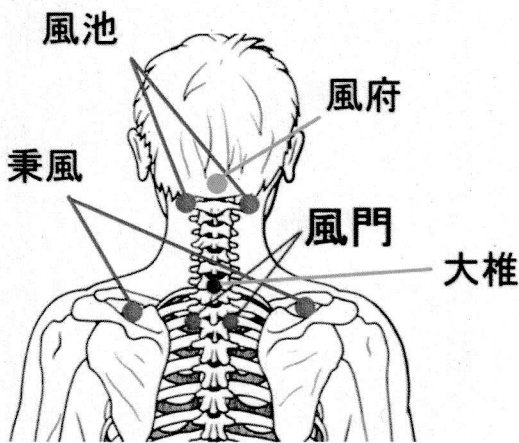
取材を通じて感じたことは、消えてしまった文化や産業を再興するということが本当に大変だということ。伝えてくれる師匠達・協力して頂いている時山炭保存会の皆様・企画やサポートをしてくれる職員さん達が一体になって再興に向けて頑張ってきたからこそここまでこられたのだと思います。時山炭の復活に向け、しっかり取り組んでいきたいと思っています。

鍼灸師としての雑感 ～風邪はどこから？～

昔々はウィルスの存在を知りませんでした。どのように風邪を考えていたかということ、気付いていない寒さが風の出入り口からやってきて風邪を引くと考えていました。風呂上りに髪の毛が半乾きだと危ないですね。健康な状態で「寒い。寒い。」と言っている間は寒さに気付いているから大丈夫です(笑)。次に風の出入り口はどこかということ、体の弱いところと大体「風」がつく名前のツボになります。風池・風門・乗風(へいふう)などがあります。だいたい首・肩・肩甲骨の間に集まっています。昔から首を温めるといいというのは理に合っているのですね。

裏面に新聞記事が載っています

TEL 0584-45-3113



風にまつわるツボ

上石津町で途絶えた製炭業

時山炭。品質の高さから、江戸時代には尾張藩の御用炭としても重用された。大垣市上石津町の時山地区で製造された木炭だ。戦後の燃料革命による需要の急減で一度は途絶えた地区での製炭業。炭焼きの技を後世に残そうと、今夏に着任した地域おこし協力隊員の中村明弘さん(45)と町時山が2人の住民から製炭技術を学んでいる。目指すのは時山炭の復活だ。

(亀山大樹)



子どもの頃から炭焼きを経験してきた師匠2人に製炭技術を学ぶ中村明弘さん(左)と大垣市上石津町細野

「時山炭」復活のともしび

今月22日。時山地区の隣、細野地区の炭焼き小屋に火が入った。ケヤキやカシなど、時山地区で伐採された広葉樹を隙間なく立てて並べ、入り口を空く。炭化の工程だ。「煙の色で窯の具合は分かる」。15歳から製炭に携わってきた川添峯輝さん(81)と中村さんに窯の見

で、江戸時代は販路が京都や名古屋に及び、集落のほぼ全戸が製炭を通年の専業としていたという。昭和40年以降、急速に衰退し、近年まで数軒が細々と続けてきたが、数年前に最後の1軒も閉じた。集落には、雨水が浸みて崩れた窯が目立つようになった。「製炭を知る人も数人が残るのみ。炭焼きの文化を継承するには、ぎりぎりのタイミングだった。時山自治会長の川添公男さん(66)は製炭技術を残せないかと、市に相談。担い手として、地域おこし協力隊を招こうと提案された。各務原市で鍼灸院を営んでいた中村さんが隊員に決まり、受け入れ体制を整えようと、3月に住民で「時山炭保存会」を発足。公男さんが会長に就いた。木を伐採する山を見繕い、状態

地域おこし隊・中村さん 住民から技学ぶ

方を助言した。

岐阜、三重、滋賀の県境にそびえる三国岳の麓。田畑も少なく山深い場所に時山地区はある。冬には雪が積もる厳しい寒さが木の成長を緩やかにし、年輪が細かく締まった火持ちの良炭を生み出してきた。海外製と比べてパチパチと弾けることも少なく、香りも良いのが特長

火入れから数日経ち、炭化を終えた木約500kgが窯から取り出された。水分が抜けて軽くなり、3分の1ほどに縮んでいった。丸のこぎりで10センチほどに輪切りにし、80歳まで炭焼きを続けていた川添美治さん(88)らが質を見極めて3段階の等級に分ける。「まだ違いが分からない」と中村さんは苦笑しつつも、師匠たちの目利きの様子を真剣な眼差しで見つめた。

炭焼きを覚えるには数年かかる。「俺たちが倒れる前にしっかりと覚えてもらわんと」と美治さんは、炭の粉で黒くなった顔で笑った。中村さんは協力隊の任期終了後も定住する予定で、「まずは一人で炭を焼けるようにしたい」と着実に歩を進めるつもりだ。



炭焼き窯に火を入れる中村明弘さん。煙の色や量から窯の様子を探る＝同

今後は生産量を安定させつつ、かつてのようなブランド炭として販路をつくっていくという。公男さんは「山の奥にも手を入れ、時山に新たな炭焼き小屋を作りたい」と、昔あった時山の風景を思い描いている。