

# 森林塾通信

発行 KOA 森林塾 (事務局) 0265-70-7065  
 編集 早川清志  
 題字 島崎洋路

## 第14回森林塾報告 テーマ「炭焼き」

### 『大人の「泥んこ+火」遊び』

昨年の「炭は焼かない」に引き続き、イントラ中村のせりふを見出しに使わせてもらいました。なるほど、「こ趣味は？」という質問に対して「泥んこ遊びです」とか、「火遊びです」などと答えようものなら間違いなく怪訝な顔をさ

れそうですし、特に後者はきつと眉を顰められるでしょう。  
 とところがきょう曰、「炭焼きが趣味です」という返事は、大方が「ほう、それは羨ましい」というような好意的な反応が期待できます。とく



翌朝の炭出し。移動式炭化炉は大成功！



に自然派志向の強い、若い娘さんには絶大な威力があることは中村さんの例を見るまでもなく明白です。なに、やっていることは単なる泥んこ遊びと火遊びなのですが、「炭焼きをやっています」というせりふは、どこかに孤高の雰囲気を感じさせるものがあるのかもしれない。  
 炭の効能が見直され、また木酢液などは今相当のブームになっているようですが、やはりそれ以前に泥んこ遊びと火遊びは理屈なしに面白く、楽しいものです。  
 火を囲んでいるとなんとなく落ち着きますし、知らないもの同士でもすぐに知り合いになれそうな気がします。焚き火や囲炉裏(いろり)はきつと「暖をとる」以上の働

きがあるのでしょうか。  
 今年最後の森林塾でした。火遊びと泥んこ遊びの好きな大人たちがたくさん集まってくれました。冬型の気候でしたが、それほど寒くない快晴の炭焼き日より、Bコースでは失敗してしまったドラムカン炭焼きも大成功、移動式炭化炉はもちろん成功、花炭も上手に焼け、ついでにと煙突の先に放り込んでおいた豚肉ベーコンの美味しかったこと、そば打ちは大野名人に今年から佐藤名人を加えて大盛況、全て満足満足の炭焼きの回でした。

最下段には敷き木を敷く



点火。まるで「どんど焼き」景気よく燃える



丑三つ時の窯止め。お疲れさまです。



当たる瞬間に「絞る」のです小沢さん



「まきわりくん」は5トンの力で薪を割る

### 今回の内容

#### 第14回 12月2日(土) 炭焼き

8時30分 島崎先生の山小屋に集合。先生方のあいさつのおと、ドラムカン窯の仕込み。アカマツの炭材をびっしり詰め、半分埋める。縄文さんの「正しい縄文人の火熾し」による点火式。気温が低かったのですが、無事火が

9時30分 移動式炭化炉の仕込みに入る。小屋横のアカマツを58cmに切り、

11時30分 移動式炭化炉の仕込み終了し点火する。最初は三段目のふたを全開し豪快に燃やす。

さてそば打ち開始。大野名人のわかりやすい解説のあと、佐藤名人の実技講座。うーん、長くなりそうなる予感。いつになったらそばにありつけるの

だろう。

そばの美味しさは一にも二にも材料だそうす。採れたてで挽きたてのそば粉を使えば誰が打っても美味間違いなしです。

まきわりくんという名の薪割り機で小割りにし詰める。小さな角型の缶には初殻にくるんだまつぼっくりやヒノキの葉。これは花炭用、一緒に

に炉の中に入れる

まきわりくんという名の薪割り機で小割りにし詰める。小さな角型の缶には初殻にくるんだまつぼっくりやヒノキの葉。これは花炭用、一緒に

に炉の中に入れる

まきわりくんという名の薪割り機で小割りにし詰める。小さな角型の缶には初殻にくるんだまつぼっくりやヒノキの葉。これは花炭用、一緒に

に炉の中に入れる

まきわりくんという名の薪割り機で小割りにし詰める。小さな角型の缶には初殻にくるんだまつぼっくりやヒノキの葉。これは花炭用、一緒に

に炉の中に入れる

まきわりくんという名の薪割り機で小割りにし詰める。小さな角型の缶には初殻にくるんだまつぼっくりやヒノキの葉。これは花炭用、一緒に



ドラムカンには隙間なく詰めること

ただ材料まで厳選するのは素人には難しいが、そば打ちのテクニクの中で大野名人の説明。「水まわし三年、延し三ヶ月、切り三日。」と言われるように、水まわしがもっとも肝心です」

佐藤名人は「用意した水はまず半分入れ、こねてまたその半分、さらにまたその半分、という入れ方が間違いないでしょう」

**2時** 「腹減ったよー」ようやく大野名人の許可が出て頂いたそばの美味しいこと。保科先生自家製の辛味大根の風味によく合っ



本日の収穫は合計65kg



縄文さんの正しい火熾し成功

**4時** そば打ちがようやく終了。おなか一杯、ご馳走様。

そつそつ、そばのことなら塾OBの宮下武久さんが書かれた「そばの細道」(川辺書林)を一読あれ

中村さんによる、ドラムカン窯炭焼きのポイント説明

**4時30分** 終了。とり合えず解散し忘年会に入る。(そばの時のお酒はそば打ち講習の一環です)

今回もたくさん差し入れました。河原さんボランティア活動に忙しく



サンマ焼いたり！バーベキューには最高の松炭



ドラムカン窯止め、煙突に泥を詰める

大量の酒だけ届けてくれました。小川さんは辰野の地酒、田中さんは本場の酒、坂田さんは焼酎。酒だけで風呂が沸かせるほどでした。(とはちよっとオーバーかな)佐藤さんのみかんも美味。本当にみなさんご馳走様でした。

**7時頃** ドラムカン窯が着火した模様、移動式炭化炉も順調に推移

餃子奉行、宇津さんと金子さんのもと大量生産の餃子に舌鼓を打つ一方、



松ぼっくりやヒノキの葉がそのままで炭になった

鍋奉行池田さんと宮崎さんのもと、次々と大鍋に材料が投入され、やまもりの山海鍋が出来上がり。式ともに同時に窯止め。島崎先生、いつも遅くまですみません。

**3日/7時頃**起床。中村さんがいればいつもご飯を炊いてくれる。なべの残りの味噌汁

**9時** 窯を開ける。きれいに炭になっていた。移動式炭化炉は55kg、ドラムカンは10kgのマツ炭の出来上がり。花炭も大成功。お疲れ様でした。

参加者/池田さん、稲垣さん、宇津さん、太田さん、岡田さん、小沢さん、片岡さん夫妻、河尻さん、坂田さん、佐藤さん、杉野さん、鈴木さん夫妻、田中さん、中村(輝)さん、芳賀さん、皆川さん、森さん、山口(亜)さん、横井さん、小川さん、金子さん、藤村さん、本城さん、村谷さん、宮川さん、大野さん



8時30分 島崎先生の小屋



「美味しい」と一声、浜正さん



坂田さん、うまく矩形に延せるでしょうか



佐藤名人のあざやかな包丁さばき



岡田さんの「水まわし」

浜田(正)さん 講師/保科先生、島崎先生

スタッフ中村、藤原、宮崎、坪木、早川

**次回以降の予定**  
**第15回2月24日(土)**  
**きのこの菌打ち**

**8時30分** 島崎先生のお小屋

シイタケ、ナメコなどの菌を原木に打つてみましょう。十二年度の最終回です。車でみえる方は滑り止めが必要です。道路状況問い合わせは事務局へ

**プラス**  
**1月20日(土)**  
日程の関係で例年伺っていた有賀建具店さんの見学ができなかったのがこの日に。浜田邸の建具、家具を手がけたのはもちろん有賀さんです。ご主人の木に対する情熱、木工の興味深いお話がたくさん聞けると思います。

午後はじよんのび藤原講師によるミニ椅子づくり教室。ご都合にあわせておいでください。参加希望者は事務局までご一報ください。無料。



# リレー通信

レジャー林業  
池田省三



伊那谷には、南アルプスに登る為に、一九五六年以来何度も通いました。主脈では、美しい天然林が頂上近く迄続いていて、途中の山では伐採や運び出しの現場に出会いました。遠山川沿いに走る森林軌道に乗せてもらったり、暗くなった山道を歩いていると、飯場から泊まって行けと声をかけられました。静岡県側では、造林小屋に無料で泊めてもらいました。

山で林業に出会う事は地元の産業風景として、山旅に楽しさを加えました。これが今林業に関心を持つ原因かもしれません。しかし、一九七十年代には天然林が全国的に広く伐採されるのを見て、残念に思いました。

人工林の手入れが遅れている話を聞いたのは、一九八〇年代だったと思います。実際、奥多摩の山を歩いていると、暗い森があり、下枝が隣りの木の枝と入り組んでいます。枝打ちが遅れているなら、自分のできる範囲内で手を出したい衝動に駆られますが、他人の持ち主の森林に手を出す事など考えられません。一方、定年が近づいて、従来の仕事の延長を減らし、自然環境の改善に役立つ事をやってみたいと思いました。仕事は減りましたが、何ができるか判りませんでした。一九九八年十月十八日、朝日新聞で島崎先生の森林塾の記事を見てこれだと思いました。が、プロ級の人達の間で山仕事をやるの自信はありません。躊躇していると、次の週に「都会人が山仕事」の記事があり、インターネットで探したら「レジャー林業」と出ました。これなら出来るかもしれないと、東京の奥多摩、松原村で山仕事をする「浜仲間」に参加しました。

後で聞いた話ですが、五日市に「木と人とのネットワーク」という体験林業の会があります。ここで炭焼きに参加していた羽鳥孝明氏が同じ参加者で雪害を受けた小規模山林の山主「浜中氏」の息子の間と雪起こしを手伝ったのが

浜仲間会の始まりです。活動拠点、道具の保管、技術的な事や山主との仲介などは元の指導林家の田中惣次氏に世話になっています。当会の事は、氏の著書「私は森の案内人」(一九九四年 創林社発行)にも紹介されています。

一度始めると情報が入り、東京近辺でも十以上の団体がボランティアをやっている事を知りました。「さがみの森」にも数回参加し、別の作業を習いました。

地ごしらえ、植樹、下刈り、大刈り、間伐、枝打ちと作業を習ったところで、今やっている間伐率の根拠や森の生態をもっと知りたくなりました。「信州大学林学教室」に参加して概論を習い、島崎先生の山林研修所で先生のお話も拝聴しました。帰りにKOAに寄り、早川さんからBコースがあると伺い、参加しました。

充実した3日間を経て、Aコースは必須としました。実際、大刈りの時にどの広葉樹を切るか残すか、植物の分類ができなくて困っていました。伐出は未経験作業なので最も学びたい科目でした。利用に関する見学にも深い関心があります。

参加して測量の知識がさっそく役立ちました。角度付き水準器と、SILVAのプリ

ズム付きコンパスとを合わせた測量器具を自作し、手持ちで高低角と方位角を測り、巻尺の結果を合わせて計算し、二万五千分の一の地図を十倍に拡大して、測った境界線を記入しました。拡大した地図の等高線が正確でない事にやや不満がありますが、会の作業打ち合わせに使っています。

浜仲間会は月に一回、第一日曜日です。九時前に武蔵五日市駅前に集まって田中氏のログハウスに向います。初めての人が殆ど毎回いて、効率よりも安全第一、手鋸を使い、毎回二十人位で、荒れた山を年間二ヘクタール位間伐します。誰でも受け入れられます。昨年Bコースで学んだ吉柴さんが参加してくれました。

山の入り口で、山持ちに会いました。「昔、補助金をもらって植えた。しかし、木を降ろす架線を張るのに八十万円かかるのであきらめた。これらの人は皆勤め人になった。もう山はいらない。山はやるよ」と言われました。会では本人も作業に加わり、荒れた山の再生に意欲を示す山持ちを励ます方針らしく、いらないと言っている山まで手が出ないようです。このような山を引き受けて山作りができる技術を、身につけたいと思います。

# リレー通信

いつか役立つと信じて  
稲垣久義



自分の畑以外のことを学ぶのは楽しい、毎回の講座が楽しくてしょうがない、そんな気持ちを抱いて毎回参加させていただきました。まもなく終了となりますが、この間森林塾で学んだことを自分なりに整理してみます。

樹木分類

全く未知の分野でした。中学一年の生物で習って以来触れることのなかったことだけに、専門用語に戸惑うばかり。その日の実習では右往左往するだけで殆ど何も分からなかつたので、後日図鑑を手に入れ、意識的に樹木に目を向けるようにしました。名前だけ知っていてその実際を知らない木のなんと多いことか、また空気と同じようにその存在を意識することなくやり過ごしてきた樹木の多いことか。島崎先生が「どこを見ても何の木か分かる樹木が、三十種類ぐらいになれば」と言われたので、そ

れを目指している途中です。木を見る目ができ始めたのが何よりの収穫です。

道具の使い方と手入れ  
鋸「へたなことは相変わらずで、切れるのは、息ばかりという状態。刃の真ん中を使って忙しく動かしていたので、無理な力が掛かり、もうすでに刀身を歪ませてしまいました。元から刃先までの全体を使って力まず引く、島崎先生が二往復で楽々と枝打ちされるのを感じて見つけました。僕にはまだ難しいです。

チェインソー「伐倒では、受け口と追い口、ツルなどが方向を定めて安全に切り倒すために非常に重要だということを知りました。素人判断で枯れ木や細い木を適当に倒した悪い経験があるものだから横着をしていましたが、樹木の重さや怖さを実感してからは、きちんと基本通りやるようにしています。使い方の上達は、切る経験の多さに比例するとの指摘も納得できました。(他の道具も同じで、習つより慣れよ」でしょうね。) 手入れはこれからチャレンジの予定。

アカマツや枝ぶりのいい高木はまだ倒したことがありません。重心の読みが難しいでしょうね。

鎌&鉋「切れるということがいかに大切か、研ぎを経験



してみて分かりました。小さい頃切り出しナイフなど研いだ経験はありますが、うまく研げた試しはありません。カミさんから包丁を研いでと言われても簡易の研ぎ器に頼るばかりありませんでした。「切れる刃物は楽に仕事ができる」との話を聞いて、この夏「研ぎ」の本を手に入れてやってみました。まずは包丁で成功、切れるのと切れないのとでは雲泥の差がありました。我が家にある刃物は全て、親戚のモノまで研いでまわりました。鎌も切れるように研げると嬉しくなります。鉋は真新しいのもう少し使ってからと思っています。研ぐには砥石も重要ですね。それも研究中。

測量・測樹＝理数系に弱い自分としては、心にストンと落ちるまでに時間が掛かります。分度器なども何十年ぶりかで使いました。サイン・コサインは何だったのか、思い出すのも一苦労。製図は初めての経験。神経を使っ

る割には、手間はかかりかかっています。誤差が出て当たり前「の話に多少安堵したものの、全然自信が持てず、復習講座で再度測量を選びました。

測樹では、樹高を読む時には大失敗、アカマツを「二十七m」と読んで、「そんな高い木はありませんよ」と指摘されました。輪尺がまだよく分かっていないのです。

以上が半年にわたった実習での成果です。

一方、鳥崎先生や保科先生の色々な講義で、林業を巡る状況が非常に厳しく深刻だということも分かるようになり、山や森を見る目も変わりました。

山を知りたい、森を知りたい、そして地球環境に重大な影響を及ぼすと言われる森林の保全と健全な育成のために少しでも役に立てることはないか、そんな思いが参加のきっかけでした。しかし、事はそんなに簡単なものではありませんでした。(それが分かったのも成果です)

実際の所、せっかく学んだ新しい技術を、うちへ帰って復習しようとしても、やる場所がない！鉋・鋸やチェーンソー、最近学んだばかりのブリ縄など、いずれも練習できる場がない。このもどかしさ！

林業専門業者募集要項を見ても年齢制限がある、どの森林も勝手に入るわけにはいかない、などの障壁が見え、「せっかく学んでも、その知識と技術を生かせる場所があるのだろうか？」という疑問もでてきました。「森林が危ない、何とかしなければ」と分かってても、どうにもならないもどかしさ！暗い気持ちで参加する日もありました。

そんな中、森林塾通信十三号の見出し「ちょっと待て、仕事は急には探せない」は、我が身の焦りを気づかせるものでした。

林業従事者が急減し、鍛冶屋さんが無くなり、研ぎ師がいなくなり、製材所ですら存続が難しいという異常な日本。自分独りで焦ってもしかたがない。まずは、先人たちが培い受け継いできた知恵と技を、少しでも多く受け継ぐこと、技を磨くこと、そして実体験を積むこと。それがこれからの課題だと思っています。

何もかも初歩的段階ですが、森林作業・整備など計画のある方、声を掛けて下さい。手伝いをさせて下さい。(耳の奥で、「へたな枝打ちなら、やらない方がいい」との声が聞こえますが…)保科先生、鳥崎先生、インストラクターの皆さん、ご指導ありがとっございませした。仲間

の皆さん、お世話いただきありがとうございます。どうぞ、よいお年をお迎え下さい。

コラム

先日、軽井沢の別荘地で落葉集めのお手伝いをしました。あちこちからブオーというブローの音が聞こえ、荷台に大きな包みを満載したトラックが通ります。どこも落葉集めをしているのです、雪が降る前に急いで、これも季節の風物詩。ブローで吹き溜めた落葉の山を熊手で掻き集めシートに載せて運ぶという段取り。どんぐりも大量にあり、中には芽がはじめているものも。私は発芽したどんぐりのなまめかしいピンクの色を初めて見ました。作業しているすぐ脇を猿の集団が走りまわります。「どんぐり持ってけよ」と声をかけました。ほんの少し歩けば旧軽銀座で観光客がぞろぞろ歩いているのが不思議なくらい。

この落葉は堆肥となつて野菜を育てます。昔の農業はこうだったんだよなあとと思いつつ、熊手を動かしたのでした。

お知らせ

斎藤さんから「塾生のメールアドレス一覧から漏れている」と問い合わせがあるなど、皆様に不便をおかけして申し訳ないが(それ

ほどでもないが)、ついに縄文さん、坪木さん、大野さんの多大なるご尽力により、じよんのび藤原がEメールアドレスを持つことになりました!!

tomobi@dia-janis.or.jpです。但し、毎日メールチェックをしない場合もありますので、ご了承下さい。

立ち寄り情報

「伊那市立図書館」

平日10時～19時、土日10時～17時、月・祝・月末火曜休館 伊那市駅のすぐ近く。塾関係者の本はたいして入っていません。雑誌の閲覧コーナーはそこそこ充実。県内の情報誌は「NaO」が便利。LDの視聴やインターネット利用もできる。駐車場料金はカウナターでチェックを受ければ無料なので、ついでに駅周辺での用事を済ませることも。詳細はじよんのびまで。 [OLIVE三輪]

本の紹介

「木の家三昧」

浜田 久美子著



千八百円＋税 コモンズ「森をつくる人びと」に続く浜田久美子さんの第二弾が出版された。地域の材をできるだけ使った、気持ちのいい木の家を建てたい。そう思った著者は製材所、建具店と出会い、家づくりに参加していく。満足がゆく家がでるまでのプロセスとは……「コモンズの案内文です。 森林塾関係者およびこれから家を建てたい方、必読の書です。

おわりに

豚ばらベーコン美味しかったですね。伊那市のこだわりの大工さん、富沢さんのレシピを入手しましたので無断で紹介します。豚ばら肉にフォークでぶすぶす穴をあけ、真塩30g、素精糖10g、スパイス(コショウ、シナモン、ナツメグなどあるもの適当に)をよくくすり込む。ピニール袋に入れて冷蔵庫で一週間寝かす。前日に冷蔵庫から出し流水で1～2時間塩出し。半日ぶら下げて乾燥。そして燻製にする。

燻製は炭窯の煙突に吊るせば良いのですが、なければ一斗缶でも。ではよい燻製を、よいお年を。

ご質問、ご意見、ご要望、事務局まで。 TEL 0265-70-7065 FAX 0265-70-7994 E-mail: ki-hayakawa@koanet.co.jp mi-tsuboki@koanet.co.jp 携帯:0902-53-26375 (開催日) H.P.http://www.koanet.co.jp

