



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

『じつくり気長に、炭焼き』

通年コース第十六回報告『炭焼き』

何十年か前までは、田んぼや畑の仕事が終わると、おじいちゃんに付いて行って、裏山で炭の伏せ焼きをしたというような話を五十歳を過ぎたくらいの人が聞かせてくれた

す。くぼ地に枝や丸太を放り込み火をつける。しつかり燃やした後、鎮火させるには土や雪をかぶせたそうです。本職の炭焼きも含め、山のそこ



下の口をふさがないように炭材をびっしり詰める



三段詰めて点火しました

この時期の風物詩だったようです。掘コタツや火鉢のある家もめつきり少なくなつて、炭にお目にかかるのは夏の屋外でのバーベキューのときだけ、それも東南アジアや中国産という方も多いのではないのでしょうか。

「何歳になつても火遊びは面白い」と保科先生がおっしゃいましたが、本当にこんな面白い事を、なぜ私たちはできなくなつてしまったのでしょうか。窯の目張りには泥を詰めて泥んこ遊びと両方です。



レアもありましたが今回もまあまあのでき

ための大釜、裏ではドラムカン窯、そして小屋の中では燃え盛る薪ストーブで焼き芋。いくつもの煙突からもくもくと煙が上がりがつづきました。今年最後の森林塾でした。炭焼きはとも到大成功。大人の火遊びを十分に楽しんでいただけたでしょうか。

第十六回 『炭焼き』 11月30日(土)

9時15分 保科先生のご指導のもと、穴を掘つてドラムカン窯の仕込みに入る。微妙に奥下がりとしたほうがよいとのこと、ロストルの代わりにヒノキの枝を敷く。長さ80cm、直径4cmほどのアカマツ

8時30分 島崎先生の山小屋に集合。先生方のあいさつ、炭焼きについての説明

11時15分 代表して木村さんがステンレス窯に点火。中心には煙道を作り、60cmのアカマツが縦二段にびっしり詰め込んである。その上には短い材と焚き付け。炭材の重さは325kg。1つ1つと燃え、すこ

を目一杯押し込み、蓋をした。焚き口は一斗缶。傍らでは焚きつけ用の小割り薪づくり

10時10分 ドラムカン窯点火。炭材は52.5kg。たまたま焚き口近くにいた宮沢さんら三人が火の番に任命され他は前庭のステンレス窯のセッティング



実に不思議な光景ですね



こちらは良質のナラ炭です



マイストーブを手に入れた暁には!!

1時 昼食をとりながら、ビデオのそばうち講座開始。その後は椎原名人による実践講座。途中、島崎先生

てもらう



ステンレス窯よりやや良質

の枝打ち教室が始まる。枝座を残した枝打ちが定説になりつつあるようだ。三組に分かれて打ったそばもできる端からゆでられて売れてゆく。取りたて、挽きたて、打ちたての三拍子そろったそば、たまりません。煙突の先で作った豚ばら肉の燻製もレア模様ながら完売した。そばにはやっぱり日本酒だ。そここで忘年会が始まったらしい



炭材を詰めて埋めてしまう

8時35分 ステンレス窯、かま止め

さん、芳賀さん、桃澤さん、池田さんとともに大量のアルコール持参で現れる。名譽塾生竹内さんも参加。鳩吹の夜は更けていく。斉藤さん、風見さんほかたくさんの差し入れがありとございませした。保科先生、島崎先生にもお酒とビールの差し入れを頂きました。先生方、ごちそうさまでした

4時 そばうちも終了。忘年会の買出しは二年生、山浦さんらに
5時30分 忘年会が始まった。宴会部長の藤本さんもOBの塩田さん、小川さん、宮川



空気漏れが見つかりました。塞がなくては

8時20分 ドラムカン窯かま止め。丑三つ時を覚悟していたのですが乾いた材を使ったこともあり過去の実績より随分早い

参加者/江尻さん、尾形さん、北澤さん、木村さん、黒岩さん、小泉さん、小島さん、斉藤さん、佐藤さん、下平さん、館野さん、成田さん、長谷川さん、村上さん、宮沢さん、山下さん、和辻さん、長坂さん、風見さん、山浦さん
講師/保科先生、島崎先生
スタッフ/椎原、後藤、坂野、早川

翌朝7時30分 ステンレス窯、ドラムカン窯ともに炭出しをしました。ステンレス窯が47・6kg、ドラムカン窯が9kgとともにまずまずの成績でした



椎原名人のチェックが入る

今回の豆知識

場所さえあれば(実はこれが一番のネックですが)ドラム缶炭焼きは割と簡単に取掛かれます。ポイントをいくつかあげてみます。
・窯は水平かやや奥下がりに。(保科先生曰く、奥を三センチ下げて)
・ドラム缶は埋めなくてもよいが埋めたほうが保温がよくなるのでよい炭ができる
・炭材の太さは五、六センチまでにしたほうがよい
・木酢は煙突口の温度が八十度〜百二十度間に採る。それより低いと水蒸気ばかりだし、高いとタールが混じる
・炭材に着火するまでには二〜五時間かかる。ゆっくり、じっくり口焚きすること。あわてて温度を上げると灰になってしまう
・ドラム缶を埋めた場合、窯止めしてから十時間以上たっていること。火が残っていると開けた瞬間に燃えてしまう危険あり
・最低一昼夜は覚悟のこと

早いもので平成14年度の最終回になります。ナラなどの原木にシイタケやナメコなどを植菌してみましよう。種駒を打ち込む方法と鋸菌を塗る方法、両方で試して見ます。一年間の反省、感想などもお聞かせください。島崎先生の小屋に8時30分。
この時期、積雪などあると道路が凍結します。車でお見えの方は状況を事務局までお尋ねください。



青年よ、なかなかやるな!!

つかあげてみます。
・窯は水平かやや奥下がりに。(保科先生曰く、奥を三センチ下げて)
・ドラム缶は埋めなくてもよいが埋めたほうが保温がよくなるのでよい炭ができる
・炭材の太さは五、六センチまでにしたほうがよい
・木酢は煙突口の温度が八十度〜百二十度間に採る。それより低いと水蒸気ばかりだし、高いとタールが混じる
・炭材に着火するまでには二〜五時間かかる。ゆっくり、じっくり口焚きすること。あわてて温度を上げると灰になってしまう
・ドラム缶を埋めた場合、窯止めしてから十時間以上たっていること。火が残っていると開けた瞬間に燃えてしまう危険あり
・最低一昼夜は覚悟のこと

つかあげてみます。
・窯は水平かやや奥下がりに。(保科先生曰く、奥を三センチ下げて)
・ドラム缶は埋めなくてもよいが埋めたほうが保温がよくなるのでよい炭ができる
・炭材の太さは五、六センチまでにしたほうがよい
・木酢は煙突口の温度が八十度〜百二十度間に採る。それより低いと水蒸気ばかりだし、高いとタールが混じる
・炭材に着火するまでには二〜五時間かかる。ゆっくり、じっくり口焚きすること。あわてて温度を上げると灰になってしまう
・ドラム缶を埋めた場合、窯止めしてから十時間以上たっていること。火が残っていると開けた瞬間に燃えてしまう危険あり
・最低一昼夜は覚悟のこと

リレー通信

「そこには 男なら一度は憧れる山の男達が居た」
西村智幸

まるで、NHK「プロジェクトX」の言い回しのような題ではあります。が、恥ずかしながら今年知ったKOA森林塾に地元から参加させて頂いた僕はそう思わずにはいられなかった。
まだ紅葉も落ちきらない山の尾根に薄っすらと雪が見える十月末、その秋の集中講座



そう遠慮せずに...するわけないか



は行われた。森林塾をホームページで検索すると、すでに他の講座は定員に達して受付け終了。秋の集中講座はまだ受付を開始していない。「これだ!」と、申し込もうと思つたが「定員先着二十五名程度。定員オーバーの場合は抽選...」。事務局の方に確認させて頂きたいのですが、多分僕の申し込み用紙が一番初めにFAXで着信したのではないでしょうか?そのくらい今回の講座に参加したかったです。というのも、KOA森林塾を知ったのはある一冊の本がきっかけだったからです。

ある日、僕は地元のケーブルテレビを何気なく見ていました。すると、当県の知事が伊那市の長野県民文化会館の大ホールステージにいないのですか。何の番組だろうと見ていると、見たこともないおじさんと一対一で対談をしているのです。「山が荒れ果てている。林業従事者が長野県には足りない!」、このまま

では大変な事になる」と、聞かせるスピーチから「そういう番組か。」とすぐに推測できた。それにしても詳しい人だし、なぜそんな事まで知っているの?という風に次第にメモをしている自分に気が付いた。

そう、それが鳥崎先生を知った今年の六月の事でした。それから数日後、長野駅前前の書店へ行く機会があり以前から欲しかった本を探していると、さすがお膝元の書店、新知事の書籍ブースがドーンと中央に構えていた。そこはどこを見てもその氏の本ばかり。と見回すと、その又中央に著者が違つ本が同じように積み上げられていた。それが、鳥崎先生の「山造り承ります」であった。一瞬は気づかなかつたが、すぐにあの時の番組が思い出された。読んでみたいなと思ひ、やっと見つけた欲しかった本と一緒に購入。帰宅後、どうして表紙の写真の林が見事で、やつと見つけた本よりも先に読み初めてしまった。そしてそのまま完読。参加決定、という長かったですがこれが参加の経緯である。

こと。測量屋さんが持つような紅白の棒と巻尺と測高器を持って三班のインストラクター大野さん・平林さんと森へ。二十メートル四方のプロットを採り、そのプロット内の樹を朝作った「ネクタイ」で一本一本測樹。本当に便利である。昼食後、その測樹してきたものをまるまる午後を使っての相対幹距比の計算。計算機を使用したとはいえ、高校生以来、いや中学生以来の数字との格闘であった。

あの森をどうする?という感覚は、今までに無かつた新鮮な、そして新たな境地であつた。生き物を相手に先人の過去のデータから、その森の土の良し悪しまで解つてしまふのだから。

二日目。予想されていた通りあいにくの雨。しかし、保残木マークや列状間伐、樹木分類にチェーンソー操作、巨大な炭焼き小屋見学と、すべてが新鮮で驚きと楽しい一時であつた。何が驚いたって、インストラクターの紅一点石原さんの「ぶり縄」である。麻の縄と五十センチ位に切つた木の枝二本で、いとも簡単に木を登っていくではないですか。翌日、負けてられないの精神で同じように登れたのは、石原さんのお陰かもしれない。

一日目。初めての測樹。用意してきたヘルメットに鉋と鋸をいざ装着、と思いきや「ヘルメット」だけで良いとのこと。測量屋さんが持つような紅白の棒と巻尺と測高器を持って三班のインストラクター大野さん・平林さんと森へ。二十メートル四方のプロットを採り、そのプロット内の樹を朝作った「ネクタイ」で一本一本測樹。本当に便利である。昼食後、その測樹してきたものをまるまる午後を使っての相対幹距比の計算。計算機を使用したとはいえ、高校生以来、いや中学生以来の数字との格闘であった。

をなるべく森へ。受け口・追いつくると、もう少し練習したいのにもう伐倒。見事には言えないまでも、人生最初の伐倒を終えることが出来た。日本全国、今回のように間伐をするたびに枝がかりを起すような状態なら、本当に危険がつきまとう重労働になるのだなと感じた。とそこに、チェーンソーを持った坂野さんと今まで見たこともない太いトビを持った早川さんの登場。枝がかりをした赤松の大木をトビのてこを十二分に發揮して見事に完伐倒。その倒された赤松をチェーンソーで流れるような早さで枝払いと玉伐り。あの落ち着きにヒゲと、本当にKOAの社員さんなのだろうか?

鳥崎先生著の本によれば、「山の作業は簡単で楽しいものである。」とある。到底素人の目からはそのような作業には見えなかつたが、百戦錬磨の危険回避技術とあの平常心という裏付けがあるからこそ、楽しくなるのだらうと今回の講座で感じ得ることができた。あの薪ストーブの暖かい板の間でいろいろを囲みながらお酒を酌み交わしている、色黒にヒゲのスマートな山の男達のあの落ち着きが、男なら一度は憧れる鳥崎山林研修所であつた。今回、参加に当たつてKOA森林塾様、講師両氏、インストラクター各



リレー通信
自分なりに、長〜く
清水 紀子

位、参加者の皆様、感謝の念に堪えません。そして文頭で出てきた「やつと見つけた欲しかった本」、いまだに読んでおりません。

な道具が登場しました。興味深かつたのは、チルホールで引くのに長さの足りないワイアロープをもう一本とつなげたそのつなげ方。両端がアイ加工してありどうするのか?と思つたら、二つの穴と棒切れをうまく絡ませてつないだのです。さりげないその辺の棒切れが余りにもさり気なく使われ重要な役目をしていることに嬉しくなりまして。また、一見単純な作りの「ひっぱりだこ」もその威力に感心!ぶり縄だつてそうです。木にしがみついていた時はただ登ることに懸命でしたが、今思えば棒切れと麻縄だけで限りなく木登り出来るなんて驚きです。

秋の集中コースに参加させて頂きました清水です。期間中に頼まれたり勧められたことは何でも積極的にやつてみよう!と臨んだところ、唯一ご依頼を受けたのがこの「森林塾通信」でありました。「農」や「林」にディープに関わっている皆様にど素人の文章を晒すのは非常に恐縮ですが、つたないながらも書かせて頂きます。

山仕事は知恵の宝庫、山仕事をしていて面白いなと思つのは、いろいろなアイデアや創意工夫に出会つた時です。今回も間伐で倒した木がかかり木になり、いろいろ



どんな仕事でも普段の生活の中にも“機能美”はあると思います。野外での仕事の場合、自然を熟知して野生の動を働かせる場面が多いので、シンプルな美しさやたくましさを感じます。山仕事も南極ほどではなくとも厳しい自然世界の中、限られた道具で行うものですから、まだまだ私の知らない様々な知恵がきつとたくさん隠されているのでしよう。これから一つ一つ出会い学べることが楽しみでなりません。そして自分自身も想像力と創造力を少しづつ養ってきたいなー、と希望に胸が膨らみます。

^森林塾と足助きこり塾^
自己紹介の時にもお話ししましたが、私は愛知県の豊田市足助町で月に一度「きこり塾」に参加しています。森林塾ゆかりの方も数人いて、時に優しく時に厳しく、時に赤ら顔で森林に関する机上の勉強や技術、そして精神?などを教えて頂いています。もちろん

ん森林塾や島崎先生、保科先生のお話は何度となく耳にしておりました。今回実際に参加して意外だったのは、インストラクターの方の中に男子みたくに可愛い女の子がいたことです。石原さんがチェンソーを美しく優雅に使いこなす様子を見たことは、今回の大きな収穫の一つとなりました。女性が活躍しているのは非常に励みになります、かつ女性だからといって甘えていてはいけなないな、と気が引き締まる思いでした。それから島崎先生のお行儀良さも意外でした。お弁当を召し上がった時、正座講義の時もずっと正座。私もこれは負けてはいられないぞと対抗意識を燃やして正座でも痛さで途中で脱落。それでもお陰様で食事の後も船を漕がずに為になるお話を心して拝聴することが出来ました。特に樹木分類の講義は興味深かく、「樹木...」で早速実践しています。

わずか三日間でしたが、森林塾で過ごしたこともや実直で個性豊かなインストラクターの方々を思い出すと、襟を直し自然や自分ときちんと向き合おうという気持ちになります。また、この縁のある「きこり塾」

のことも改めて見直し、更に好きになりました。

^これから...^
今回の参加者の皆様、やはり公私ともまたは心身ともに山や木や環境と深く関わっている方が多いですね。趣味の山登り以外あまり目を向けてこなかった私なんかこんな神聖な場に参加してもいいのだろうか、と直前になって一寸ためらいがありました。正直なところまだ日本の森林状態の危機とか非常事態をなかなか肌で感じとれていませんし、今の状態はどうも自分で楽しんでいる枠を超えていないので...。高尚でスケールの大きいことを考えている方々のお話を伺い、自分が恥ずかしくもあり、またとても刺激になりました。

会社員をしている私にとって、自然相手の山仕事の世界は覗けば覗くほど、普段の仕事での価値観に矛盾を感じたり、判断の基準や優先順位で迷ったり、自分の中で線引きを何度も直さなくてはならなかったりと、なかなか折り合いがつかなくなるような気がします。それでも兼業?をうまくこなしている方もいらつしやる。私も一つ一つ自問しながら解決し、これから自分のなりの切り口やスタイルを見つけ、長く続けていきたいなと考えているところ

です。最後にになりましたが、今回は本当にお世話になりました。そして、これからもどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

コラム
ノンベの朝の炭出しは、お酒が残ってコメンナサイ、ういっぶ。

先日の炭焼きで作った炭を、ドラム缶窯、移動式窯を半分ずつ貰いました。移動式窯のは臭いがするのが混じっているので屋外で使うようにしました。ドラム缶窯のはパリ、ピンと神々しい音をたてて燃えています。比べたら火持ちは悪いかも知れませんが、まるで金魚を食いたくこのように火鉢を覗き込んで火いじりの機会を待っている私には好都合であります。

さて、先日義父が居間の床に穴をあけて掘りこたつを作ったという。綿密な下調べと工作力で何の問題もなく完成し連続運転中。燃料は木炭。半日に一回継ぎ足す。炭を燃やすところは素焼きの容



器に灰を入れて使うので火鉢の親戚だ。義父に灰が欲しいと言われた。私がわら灰と薪の灰があるけどそれは火鉢でうまくいかなかったと言つと、それでいいという。いいのかなあと思いつつ、手持ちのなら炭を添えて差し上げた。それでこの快調さはない?

私の火鉢は早川さんに頂いた灰により、格段に性能がアップした。しかし三時間たつと鎮火する。まるで石油ファンヒータだ。火鉢に時間延長のボタンは普通はない。義父のこたつはまったく違う。常に安定した火があり灰に埋めるだけで自動着火する。この差は使い手なのだ。義父に炭の置き方、灰の使い方もしっかり教えてもらった。やった。ありがたい。かなり大胆に穴を掘って火が熾きた炭をこれまたたくさん入れる。そしてたつぶりの灰で少し残して覆つ。とにかく冷やしたら消えるといっていた。灰で冷まさないう包む。私は七輪で炭火入門した。簡単に火は熾りコントロールもワンタッチ。炭を継ぎ足してもすぐに火がついた。これで結構簡単だと勘違いしていた。七輪は珪藻土できていて炭から熱を奪わないし、朝顔といわれる独特の形状も工夫されたもの。誰でも簡単に炭を使える優れ

た道具だったのである。一方火鉢は灰。時には灰が熱を奪って火が消える。ポイントには灰にあるみたい。灰の質、灰の使い方。また、楽しくなってきた。炭を使うのは楽しい。もうおもちゃという感じ。家に帰るのも薪ストーブや火鉢をいじるのが楽しみ。火遊びはおもしろい。ただし火事だけは拝辞。

よいお正月が来ますように。

「カブ夫」

おわりに
豚ばら肉の燻製もえらく塩辛く、しかもタール臭かったけれど良いつまみとなりました。簡単なレシピ。

ばら肉一かたまり五百g、塩三十g、黒砂糖十g、お好みスパイス適当に。

塩、砂糖、スパイスを混ぜ合わせ、肉にフォークでぶさぶさ穴を開けながら摺り込む。ビニール袋に入れて冷蔵庫で一週間。取り出して流水で洗って日陰干し一日。このあと燻製に。こちらもゆっくりと、じっくりと

投稿大歓迎。ご意見、ご質問、ご要望、事務局まで。
TEL 0265-70-7065
FAX 0265-70-7994

E-mail:
ki-hayakawa@koanet.co.jp
sh-sakano@koanet.co.jp
mi-tsuboki@koanet.co.jp
携帯:0902-53-26375 (開催日)
H.P.http://www.koanet.co.jp

