

# 伝統文化の継承で、 「住みたい」と感じてもらえる地域づくりを

東草野炭焼き＆食文化保存会

代表 法雲俊邑 norikumo shunyu



## 炭焼きで、地方を元気に

昔、この辺りの米原市甲賀地域では、ほとんどの人が炭焼きで生計を立てていました。今はスキー場になっている甲津原の辺りまで歩いて木を切りに行って、炭を作って、そこから国友に渡った炭が鉄砲づくりに使われていたようです。そんな炭焼きの文化を継承できたら、という思いから炭焼き保存会の活動を始めました。

この辺でも、うちの窯は珍しいんです。炭焼きはほとんどの場合一口窯なんですが、この場所にはたまたま昔の二口窯の跡が残っていたので、昔ながらの炭焼きの技術を持った地域のご老人に手伝ってもらって、二口窯を復元しました。この窯は「大正窯」といって、一度に三十俵ほど焼くことができます。灰になる量が少ないので効率良く炭が焼けるんですよ。



▲「大正窯」で炭を作っている風景

かつてこの辺での炭焼きは、家族単位で山を移動しながら、その山々に炭焼き窯を作っていました。「窯打ち」と言って、窯を作る時はお互い手伝いに行きます。

窯ができたら山の木を切ってきて中に入れて焼くのですが、だいたいの窯は天井部の部分を赤土で叩いただけですから、ひと冬かふた冬で屋根が落ちてしまうんです。

ものすごく高温で焼くので、ヒビが入って割れてくるんですね。

蒸し焼きのような感じで最後は、窯の火焚き口の蓋をして真空状態にするのですが、そうすると中が見えないので全部ちゃんと焼けているかわからない。だから煙突から出る煙の色で判断します。

まず、窯内の原木を炭にする為に最初は、窯の火焚き口からドンドンと焚きます。最初は白い煙が出てきて、一日ほど経つとそれが青みがかった煙に変わってきます。焚き口を徐々に小さくして火力を調整しながら、また一日焚くと今度は陽炎みたいに透明な煙になってくる。それが焼き上がったサインです。



でき上がった炭は箱詰めにして販売しています。この絵は米原で活動されている切り絵作家の早川鉄兵さんの作品。購入は電話でできますし、お店だと吉樽にある立澤商店や、道の駅にも時々置いています。これからは、インターネットでの販売も始めようと考えています。

ゆくゆくはこの活動を成功事例にして、「自分も入りたい！」と言ってくれる仲間を増やしていきたいと思っています。目標は、地元を元気にすること。炭焼きをイベントにして、県外から人を呼び込み、地域の魅力を知って移住してもらうのが最終目標です。

## 山の手入れが地域を守ることに繋がる

主な活動期間は春と秋。今ある木は全部、今年の春先に切ったものです。炭焼きに使う木は、山から切ってきたそのままの生木。乾燥させた木だと、薪みたいに燃えて灰になってしまいます。生木を三日三晩燃やし続けて、冷ます時間も含めると出荷するまでだいたい10日ぐらいでしょうか。

一番大変なのは、やっぱり木を切る作業。昔の人はよくこんなの手作業でやっていたな、と思います。木は左右対称じゃないので、枝がたくさんついている重い方に倒れるんです。だから全然思うように倒れてくれない。木に登ってワイヤーをかけておいて、切る時にバランス良く引っ張りながら安全な方に倒すのが難しんです。

生木は水分を含んでいるので重いんです。だから運ぶのも大変。炭焼きに適しているのは硬い木で、うちで使っているのはドングリのなるナラの木です。山を登る時は滑ないように、スパイク付きの地下足袋を履いています。



木を切って、山に陽が入ると新しい芽が出てきます。山はそうやって、手入れをし続けないといけない。木は切らないと伸び続けますが、ある程度大きくなると枯れて腐ってしまって、それが倒れると山が荒れて人の入れない

のような状態になってしまいます。そこに山崩れなどが起こると、倒れた木が山から流れてきて川をせき止めて災害の原因になる。

それに、獣害もあります。木が密集しているとシカやイノシシは姿が見えないので山から町に下りて来やすくなります。だから、山に人が入って手入れをすることが、山や地域を守ることに繋がるんです。

## 収益より、楽しみながらやっています



▲ 左からタニガワさん、オグラさん、タカヤマさん、代表 法雲さん

炭焼き保存会の活動を始めたのは、2016年ごろ。声をかけながら徐々に仲間を増やしてきて、今は収益というより、楽しみながらやっています。

(写真左から) こちらはタニガワさん。沖縄育ちです。たまたまこっちにアルバイトに来て、森林組合で山の手入れをずっとしていました。そこから縁があって今、一緒に活動しています。もう沖縄よりこっちの方が長いかな。山の仕事をされていたので、チェーンソーの使い方が抜群に上手い。私達の中ではナンバーワンです。

次はオグラさん。生まれは甲津原で、しゃべりだすと止まらないぐらいのことには詳しいんですよ。

続いて、タカヤマさん。浅井町にお住まいで、もともとは自動車学校の先生をされていました。もちろん運転はすごく上手です。司会業もされていて、結婚式の司会だけでも1200回ぐらいやったそう。45年ほど前に、僕の結婚式の司会もしてもらいました。

## 炭の持つ可能性は無限大



うちの炭は火力があってよく燃えるので、特に大きいものはバーベキューに向いています。長持ちするので何回も使えますよ。湿ると火がつきにくくなるので、ナイロン袋に入れて保管してください。

残った炭は水をかけずに火を消して、冷ましてから布の袋に入れて下駄箱に入れておくと、消臭剤になります。押し入れに置くと湿気取りにもなりますし、ご飯を炊く時に一緒に入れると古いお米も新米みたいにおいしく炊き上がりますよ。

小さい欠片は、植木鉢の底の方に入れておくと、良いバクテリアが育って根腐れを防いでくれるし、花も長持ちします。家を建てる時に床下に敷く人

もいますし、灰は畑に撒いたり、山菜のアク取りに使ったり。雪の上に撒いておくと、雪が早く溶けるとも言われます。炭は本当にたくさんの用途があるんですよ。

昔はもちろん暖房にも炭を使っていました。火鉢にばんどこ、「ばんどこ」というのは炭の行火ですが、布団の中に入れて寝ていると火傷することもありました。あとは学校の教室に箱火鉢が置いてあって、お昼になったら火鉢の横に弁当を並べて温まりながら食べたものです。

当時は石炭を買う予算が学校になかったので、河原に行って流木を集め、薪を割ってひと冬分の燃料を作っていました。勉強は二の次、三の次(笑) 家では牛を飼っていて、農作業にはもちろん、山で切った木を運ぶのにも役立っていました。

昔は山に入ると、赤松の根本に足の踏み場がないぐらい松茸が出ていたものです。今は松の木が減ってしまったし、気候の変化もあって全然ダメ。その頃は気温が30度を超えることなんて、まずありませんでした。

お盆を過ぎたら、夜は寒くて眠れないぐらい。雪が降ったら家が屋根まで埋まってしまって、その屋根からスキーをして怒られたりね(笑) 学校に行くのにも、電線をまたいで歩いていました。

## 後世のために、なにかを作って残したい



僕はもともと大学で経営情報システムを教えていました。今はもう定年になって、客員教授として週に1回ほど行っているだけです。実家がお寺なのであとを継ぐために1994年にこちらに帰ってきて、地元のために何かできればと思い、まちづくりのような活動を始めたのがスタートでした。

村で菊を栽培して品評会をしたり、道にプランターの花を並べたりといった小さなことから始めて、2007年に4集落が連携して「東草野まちづくり懇話会」を結成しました。懇話会では、そば打ち体験・雪掘り野菜収穫体験といったイベントの開催などを通じて、「住みたい」と感じてもらえる地域づくりを目指して活動しています。



まちづくりの一環として地域おこし協力隊を募集したのがきっかけで、移住者の方が入ってくれるようになりました。何よりも助かるのは、地域力がアップすること。例えば一斉清掃の時は人手が増えて助かっていますし、

だんだん縮小していた村の行事も、何とか続けられるかなと。

新しい人が増えると、やっぱり町が元気になって良いですね。過疎化を止めるのは難しいですが、そんな中で少しでも「子供や孫の世代のために、なにか作って残していく」と地域のみなさんにお話ししながら、活動を続けています。

## 食文化保存会の活動



もうひとつの魅力として東草野地域の食文化があります。この食文化との地域で採れる野山の幸を守るために、地域の方々とともに「食文化保存会」を立ち上げ活動しています。



このあたりの20~30年前は、2階建の一軒家がすっぽり埋まってしまうほどの大積雪量でした。特に甲津原の奥山は、標高が高いので、雲が下にあって、雪も下から降ってくるんですよ。

外出もできないほどの積雪になるので、ひと冬越すために春~秋に収穫した野山の幸を塩漬けしたり天日干しにするなど、保存食の知恵が大変充実していました。厳しい寒さを快適に暮らすための努力と工夫が数十年前まで行われていましたよ。

野菜を保存するときには、雪の冷たさを利用して土の中に葉物や根菜を保存する「土中貯蔵」方式が取り入れていました。この保存方法をすると野菜の甘みが増してとっても美味しいんです。

近年は、積雪量も少なくなり、稀に40~50センチ積もる時もありますが、除雪機があるので、道は直ぐに空きます。自動車や機械のお陰で生活は楽になりましたが、昔の山菜の食文化を残そうと、保存会で活動しています。

## 地域ならではの魅力を、たくさんの人々に伝えたい

地域の魅力は、やっぱりこの風景。山紫水明で、空気と景色がきれいなことが一番の売りでしょう。山の風景がイタリアに似ていると言う人や、自然の魅力を感じて移住してくる人もいます。

山の暮らしは楽しいですよ。山で作業をした後に食べる昼ごはんが、また美味しい。この体験はやみつきになります。ここで暮らすと、他ではなかなか見られない景色が見られると思います。

また、米原市は新幹線も高速道路も通っていて交通の便がすごく良い。こういった地域の魅力がもっとたくさんの人に伝わればいいなと思います。



伊吹北部地域  
やまの健康  
推進プロジェクト

### 私たちの活動について

私たち、伊吹北部地域やまの健康推進プロジェクトは、滋賀県が制定する「やまの健康」事業に沿って、米原市伊吹北部地域の自然環境・山の環境の魅力を発信しながら、『やま』を健康にすることを目的に活動しています。

伊吹北部地域での活動は、「東草野炭焼&食文化保存会」、「上板並区・里山を守り生かす会」、「伊吹山スロービレッジ」の3団体で構成しており、各団体それぞれが「やまの健康」を守り、自然とふれあう「うるおいとやすらぎの交流ゾーン」として、未来へ向けて多面的な活動を行っています。

#### 公式サイト

<https://yamano-kenko.com/>

