

羽田井で 炭窯復活



初めての炭出しが終わり、2回目の火入れを行う赤川さんや森田さんら。何回かこの作業を繰り返し、窯を乾燥させていきます。



初めて火入れをした翌日、窯から出る煙を見ながら話をする赤川さん（手前）と松本さん（奥）

「しゃべっとつたら本気になってしまったわあ」。炭窯の場所を提供した松本さんは作業の手を休め苦笑いします。

集落に沿って、甲川が流れ、カジカの鳴き声が聞こえる静かな山あいの集落、羽田井で、このほど家族などの協力で、森田幸次郎さん（81）、赤川武邦さん（73）、松本健則さん（68）、西田薫さん（66）の4人が、約10年前まで関見（現代工芸美術館付近）で炭焼きに使われていた炭窯を集落内に復活させ、炭焼きを行いました。

父親と一緒に炭焼きをし、昔の様子を知る赤川さんは、「昔はこの辺は1軒に2〜3つの窯があり、山の中には30近くの炭焼き窯がありました」と目を細めます。以前から仲間うちで話題に上がっていた朽ちてしまった関見の炭窯。2月頃に手伝いで行った近所のハウス作りの場で「炭窯を復活させよう」との話になり、本格的に作業に取り掛かることに。松本さんの敷地を借り、赤川さんの指導のもと3月中旬から炭窯作りがスタート。

基礎にはL字鋼にレンガ

を貼り付けたものを使い、土は関見の窯の土を持ち帰り、赤土と真砂土を混ぜ合わせました。途中、田植えのため作業を中断しましたが、5月13日に天井に泥を盛り、直径1・2メートル、高さ1・5メートルの窯が見事に完成。5月27日に最初の火入れを行い3日間焼き続け、煙がなくなった頃、通気口と煙突をとめ1週間おき、6月6日に最初の炭を取り出しました。その量はおよそ250kgになりました。炭の材料となる木を自分で切り出すという赤川さんは、出来上がった炭を見つめ「上々だ」とうなずきます。

出来上がった炭は、焼肉や掘ごたつの火種として使うほか、木酢や竹酢を取り出し、農作物の防虫剤として使い、減農薬につながる予定です。

あくまでも「趣味だ」とおっしゃる皆さん。おしゃべりをしながら楽しく作業をされる姿が印象的でした。



可憐なハマナスの花（松河原）

今月の税
固定資産税（2期分）
納期限は
7月31日（木）です

私たちのまち（6月1日現在）

○人口： 18,908人（-27）
男： 8,990人（-9）
女： 9,918人（-18）
○世帯数： 5,917世帯（-9）

大山町広報 7月号 No.46
◆発行：大山町役場
◆編集：企画情報課
鳥取県西伯郡大山町御来屋328番地
TEL 0859-54-3111
FAX 0859-54-5216
大山町ホームページ
<http://www.darsen.jp/>
◆印刷：有限会社米子プリント社

夏山シーズン真っ最中です。聞くところによると、保育園児でも登頂できるといので、上の子（年長）をつれて山頂で万歳したいなと、気分だけは最高に盛り上がっています♪初めたいまつ行列のスタートを見ました。あたりが薄暗くなってきたころ、行列の先頭が大神山神社を出発。たいまつに火が灯され、行列が長くなるにつれ、長い炎の帯が参道に延び、あたりは何とも言えない幻想的な雰囲気広がりました。長く延びる石畳をゆっくり下る参加者の皆さん、英語を交えながら隣のオーストラリア出身の方と賑やかに会話をする60代と見られる男性。お酒が入っているのか、手のたいまつは消え、奥さんに手をひかれていた。笑いましい(?)光景を目にしました。K

編集後記