

よみがえる木炭

昭和30年代、エネルギー革命によって一般の家庭から姿を消した木炭。その木炭が、見直されてきている。

ガス火に比べて遠赤外線が多い炭火は、熱が中まで良く通り、生臭さを消してうま味を逃がさない。味にこだわる人たちに「炭火焼きが一番」と言わせるゆえんである。

また、炭は燃料のほかゴルフ場や農地の土壌改良剤、空気・汚水の浄化剤として、新たな利用が図られている。さらに、炭を焼く時に出る煙から採取する木酢液は、消臭剤や飼料添加剤などに利用され、森の貴重なエキスとして注目されている。

こうした中、11月24日～29日にかけて、県木炭協会による第一回木炭品評会が開催された。28年ぶりの復活となった品評会には、黒炭、白炭など約300点のすばらしい作品が出され、岩手木炭の健在を示すものとなった。

かつて木炭王国を誇った岩手県。

ピーク時の昭和28年には、約20万トンを生産した。その後、エネルギーの主役が石油や天然ガスに代わり、生産が激減したが、昭和58年度に最低を記録して以降生産は増え続けている。

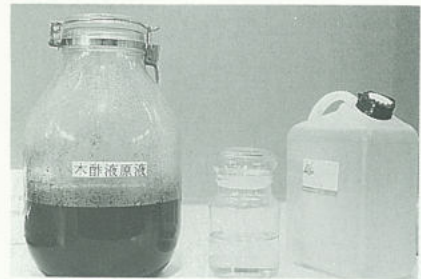
昨年度の生産量は、約8,900トンを、全国生産の26%を占める。日本一の生産県だ。これを市町村別に見ると、軽米町が最も多く山形村、大野村、九戸村と続く。生産者は現在500人不足。生産減少とともに生産者が減り、その高齢化が進んでいる。

こうした動きに歯止めをかけ、地域の中核的な指導者となる人々を育てようと、県では昭和63年度から岩手県製炭技士を認定している。

全国的な品薄傾向の中で、炭の価格や需要が高まっている。木炭生産の理論と技術の研修を積んだ製炭技士には、高品質の岩手木炭を全国に送り出す担い手として、その活躍が期待されている。



▲レジャー用として人気が高まる木炭



▲木酢液



▲家に近接してかまを構えての庭先製炭が主流となっている。長い煙突は木酢液を採るための装置

▶ 県製炭技士の垂沢彦蔵さんは、15年ほど前、酪農から製炭専門に切りかえた。4基のかまで作る炭は年間約8,000俵(6俵入り)。かま作りから出荷まで、妻のシゲさんとの共同作業だ(山形村)



◀生産の歴史から木炭の未来まで、写真と映像で見せてくれる炭の科学館(葛巻町)

▼昭和30年～40年代の炭焼き道具が展示されているコーナー



▲28年ぶりに開催された木炭品評会

スミにおけない炭の話

その1 遠赤外線の話

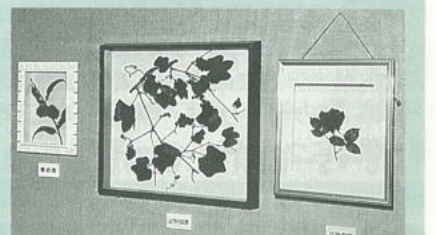
遠赤外線、とは、赤外線(0.76～1,000μm)の中で、3～1,000μmまでの波長領域の電磁波のこと。照射された物の内部にまで早く深く熱線が浸透し、中から熱する特徴がある。

炭火で焼いた魚がおいしいのは、この遠赤外線を多量に放射するからだ。内部の温度が上がりやすい一方で、表面温度はガス火で焼くよりも低く、これもうまさの秘密。

の発酵時の悪臭を消すために利用している。また、これを食品と練り合わせるとくん煙で加工するのと同じような効果が得られるということだ。

その3 炭アートの話

ドライフラワーならぬ炭の花。化学的特性だけでなく、芸術性への着目が新しい。



その2 木酢液の話

木酢液の主要成分は酢酸とメチルアルコールで、こげ臭のあるのが特徴だ。防臭や防腐、殺虫、脱臭などの効果がある。養鶏や畜産農家では、家畜し尿



中までフワッと仕上がる炭火焼き