

令和3年8月23日

「この人に聞く」成熟社会と建築

今西 学 氏



プロフィール 1971年兵庫県生まれ。炭焼き農家の長男として幼少の頃から先代の勝さんを手伝い、「日本一の里山」と称される兵庫県川西市北部・黒川地区で育つ。1991年兵庫県立農業大学校を卒業と同時に本格的に家業の炭焼きと農業に専念。以来30年、これまでに満足はいく炭は作れていないし、これからも一生追求していかなければならないと覚悟して取り組んでいる。一方、「里山の自然は木を切ることにより守られる」という信念の下、里山ボランティアと協働して里山の保全活動と、合わせて里山自然の保全啓蒙活動を推進している。

「日本一の里山」で名高い川西市黒川地区で炭焼きを営まれている今西学氏に、家業である炭焼きから里山の保全に至るまで、様々なお話を伺った。

■茶道に欠かせない「池田炭」

兵庫県川西市黒川地区は、室町時代以前から炭の産地として発展してきました。昔からこの周辺の多くの鉱山で、銀や銅を溶かすための精錬に炭が使われてきて、それから茶道用の炭として使われ、お茶会には欠かせない炭として重宝されてきました。江戸時代に販売の起点となった地名をとって「池田炭」、また炭の断面の形状から「菊炭」とも呼ばれます。戦前ぐらいまではこの辺りでも40～50軒の方が炭焼きをされていましたが、今ではうちだけしか残っていません。だんだんと電気、ガスが普及するにつれて炭の需要が減ってきたんですけど、家庭用というより茶道用に切り替えたことで、今でも炭焼きを続けられているのかなと思っています。

うちの業種は炭焼き農家で、冬は炭焼きをして、夏は農業という感じです。農業大学校を卒業して、この仕事を始めてから30年になります。

祖父の代は、遠いところまでリヤカーで配達に行って、販路を自分で広げていって、親父の代になってからは、新たに京都の間屋さんや、

大口のお客さんを捕まえて商売していたんですけれども、今では宅急便が発達しているから、個人のお茶の先生と直接取引するようになってきていて、日本全国に向けて販売しています。また、茶道用と言っても、三千家も含めたくさんの流派があって、それぞれで使う寸法、割り方、その組み合わせが違い、季節によっても変わりますから、販売するものは、使われる方の要望に合わせて何百通りもの組み合わせになります。

■菊炭ができるまで

使う原木はクヌギ。うちの山にもありますが、ほかの地主さんから立ち木購入で、上方に生えている部分だけを切らせてもらって、それを1mほどに切り揃えて材料にします。焼くのは直径3~9cm程度のものが茶道用の炭になります。まず、窯の中で奥からできるだけ隙間がないように株元を上に向けて立てていきます。1mの木に対して、うちの窯は独特で高さが2mほどあるので、上の空いた部分に雑木を詰め込んでいきます。

上の方に火がついて、3日間ほどかけて上から下まで火が移ってきます。窯の中で酸素が多く当たって燃えているところは軟らかい炭で、その下にある酸素をあまり当てずに燃やしている部分が良質のクヌギの炭になるんですけれども、上の炭で下のいい炭を守りながら燃やしているという感じです。だから、出来るだけいい炭のところを灰にせず、品質よく焼くために天井の高い窯で焼くんです。

火を燃やし始めて約3日間をかけて窯全体に火を移して行って、完全に煙が出なくなったのを見計らって酸素を止めます。煙が出なくなるということは完全に炭化したということです。このタイミングが一番難しい。そして、よそと大きく違うのは、窯が温いうちに炭を出し入れするところですね。うちは100℃ぐらいの中へ入って出し入れしています。これもしっかり床の際のところまで木の部分を残さずに燃え切るようにするためです。茶道の炭だから、茶は室の狭い空間で使うので、爆ぜない、煙が出ないことが大原則で、そういった品質の炭にするためにはこうした作業が必要なんです。

クヌギの炭は火つきがよくて、火力も火持ちもいい。備長炭は火力もあるし火持ちもいいんですが、燃やし始めの火つきが少し悪いから、茶道には向かない。クヌギの炭は自立して燃えていってくれる。やっぱり茶道用にはクヌギの炭がいいんです。

炭焼きは、毎回完璧なものが焼けるわけではなくて、毎日変わる天

候や湿度といった、いろんな自然環境の中で焼くものだから、出来具合はそのときによってまちまちです。子どもの頃から手伝っていたので、ある程度の仕事の段取りは知っていても、やっぱり実際に仕事を任されないと分からない部分がたくさんあります。教科書もない世界なので、親父と一緒に仕事をしていた時は、けんかしながらも勉強だと思っていろいろやっていました。やりながら覚えていくという感じで、ただいつも完璧にいい炭が焼けるというわけじゃなく、ある程度うまくいったなと思って、なかなか100%に近いところまではいけないですね。

■「日本一の里山」の保全

炭焼きの仕事の大半が山仕事で、主に材料の切出しになりますが、やっぱり危険が多いです。木を切っても「萌芽再生」といって横から新しい芽が出てくるので、それを10年おきぐらいに切り返していくんだけど、この頃は野生の鹿がすごく増えてしまって、その新芽を食害されてしまうんですね。そこで「高切り」といって、2mぐらいの高さで食害されないように切っています。以前は電気柵を張っていたけれども、柵は飛び越えられてしまって全然効かないから、高切りするしかなくなった。辺りは急斜面ばかりで平らなところはほとんどないですから、この高さでの作業は非常に危険で、作業効率も悪いけれども、木を守るためには仕方ないんです。萌芽再生した新芽を食害されてしまったら、うちが木を切ったことによって森林破壊になってしまう。木を食害から守りつつ元気にさせるというのは、うちの仕事でもある。「日本一の里山」というのも、木を切り続けて山を手入れしていくから「日本一の里山」であって、ほったらかしの山のことを「日本一の里山」とは言わないんですよ。

生業として山を利用している。それをやめてしまうと、里山は崩壊します。僕らは子どもの頃に山の木を切ったら自然破壊だと授業で習ったけれども、この仕事をするうちに、違うなと思って、「これは切らなあかん木なんや、ここはそういう山なんや」というのが分かってきた。それを多くの人に知ってもらわないといけないけれども、なかなかこういうのは伝わりにくい。「なぜこんな自然破壊をするんだ」と怒ってくる近隣の住宅地区の人もいて、「この山はこういう山なんやで」「萌芽再生されて若返りさせている」と言っても分かってもらえない。クヌギやナラはそんなに寿命が長い木ではないんです。切っているからこそ土台の株は何百年と生きているけれども、生えたま

までは50～60年くらいしかもちません。山の自然を好んで住んでいるのだらうけど、その山の自然は、純粋な自然ではなくて、全部人の手が加わって成り立っている自然だというのがなかなか理解してもらえない。

■今後の展望

今コロナの影響で炭の需要が減って厳しい状況だけれども、コロナが収束すれば、必ずまた回復してくると思います。そして、茶道は日本文化の一つでもあるし、炭を使ってもらえるように、いい炭を出来る限り焼き続けていきたいと思っています。今年息子が僕と同じ農業大学校を卒業して、炭焼きの仕事を始められています。

息子が後を継いでくれるので、仕事をしやすいように教えていってやらないといけない。それから山についても、地主さんは山に入らないから、自分の山がどこにあるかも、境界がどこかも分からない。手入れをしている者しか分からないような状態になってきているんです。

そういう意味では、炭を焼くということと、その炭を焼く山を保全していくということも炭焼きの仕事になってきた。だから、そういうのを全部ひっくるめて息子に教えていってやらないといけないし、地主さんも含め、周りの人たちにも山の実態を知ってもらわなければいけないと思います。そこらが大変なんですよ。