

富谷の炭について

現在、明石地区祭田炭クラブ（以下炭クラブ）のもと、富谷市内で炭づくりが行われています。炭クラブは農地にかかる雑木の手入れによる環境整備とその雑木を使った 特産品づくりを目的に会員10名のもと発足しました。

今年度は新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から中止となりましたが、例年ですと炭クラブの皆さまと炭のアート作品を手掛ける佐伯先生に協力いただき「炭焼き体験教室」を開催しています。

「炭焼き体験教室」では、炭焼きを体験することで、木や自然のこと、生活の歴史を考え、炭にふれあい、炭のよさを理解し、炭の文化を継承していくことを目的としています。

今年度は中止となってしまいましたが、炭の歴史や文化継承していくために、炭クラブご協力のもと炭焼き事業を行いましたのでその様子と富谷の歴史について紹介いたします。

炭づくりの様子

【炭焼き事業1回目】

1回目では、炭窯に原木を入れる作業と炭窯に火付けする作業をしました。

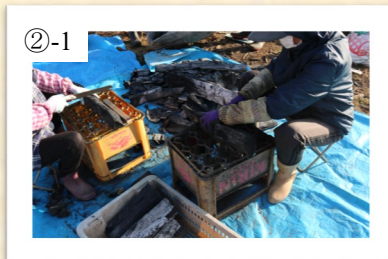
- ①炭窯に均等に切断した炭の材料である原木を隙間ができないよう詰めていき、最後に火付け用の杉の枝や枯枝を入れたら入口に蓋をします。
- ②火を付けてから炭ができるまで、2週間程かかります。



【炭焼き事業2回目】

2回目では、炭窯から炭を取り出す作業と炭を切り、袋詰め作業をしました。

- ①炭窯から炭を取り出していきます。できる炭の量は1回あたり120～130キログラムとのことです。
- ②炭を均等の長さに切り、袋に詰めたら完成です。



富谷の炭づくりの歴史

発掘調査の際に、中世・近世の炭窯が3基、見つかっています。この炭窯は、同じ場所で確認された熊谷館で使用するためのものであると考えられます。炭窯の跡を真上から見た形は、円形と楕円形の形をしており、利用された時代がそれぞれ違うことを読み取ることができます。

また、大正時代末期頃、富谷市内の農家では、冬場の副業として炭を作る家が多かったようです。旧明石村では仙台に、旧大亀村では塩釜に出稼ぎとして炭を売り、帰りは食料や日用雑貨を仕入れて岐路についていました。

このように、富谷市でも炭の歴史と文化があり、炭づくりが生活の一部としてあったことが伺えます。