

富谷の炭づくり

富谷では炭づくりが古くから行われています。例年、開催している「炭焼き体験教室」が、令和2年度は中止となりましたが、富谷の炭の歴史や文化を発信し、継承していくために、明石地区祭田炭クラブの皆さまのご協力のもと炭焼き事業を行いました。

つきましては、炭づくりの様子や工程、歴史と文化についてまとめましたので紹介いたします。

明石地区祭田炭クラブについて

現在、明石地区祭田炭クラブのもと、富谷市内で炭づくりが行われています。

明石地区祭田炭クラブは、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、高橋捨雄会長含む会員10名のもと発足し、炭づくりを行っています。

現在の炭窯は明石地区祭田炭クラブが手作りし、平成21年2月に完成したもので、耐火性のレンガを使用しています。

年に4～5回、稲刈りの終わった時期に炭を焼き、出荷しています。

また、富谷市教育委員会主催で例年開催している「炭焼き体験教室」では、毎年ご協力いただいています。

明石地区祭田炭クラブの皆さん



炭窯全体像



炭焼き小屋全体像



炭焼き体験教室について

今年度は新型コロナウイルス感染症感染拡大防止の観点から中止となりましたが、地域学校協働活動推進事業の取り組みとして、富谷市教育委員会主催で「炭焼き体験教室」を10年以上にわたり開催しています。

「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。

明石地区祭田炭クラブと炭を使ったアート作品を手掛ける佐伯先生にご協力いただき、各自が持参したものを炭にしたり、その炭を使って工作をするなど、炭に触れあう体験をします。

また、昼食では炭クラブの皆さまより炭を利用して作った豚汁や焼きいもが振舞われ、大変好評となっています。

※写真は令和元年度（第11回開催）の様子です。

・協力して炭窯から炭を出す様子 ・木炭アートづくり講師の佐伯先生 ・親子で協力して木炭アートづくり



富谷の炭～作成行程～

炭の作成行程について紹介します。作成行程については、明石地区祭田炭クラブ様にご協力いただきました。

1. 原木を準備する

- ①山から炭にするための原木（ナラ・クヌギ）を切り出します。
- ②その原木を3週間ほど乾燥させます。
- ③切断する際は、炭窯に空間を作らないようにするため、均等の長さに切りそろえます。
また、幹が太い場合も幅を合わせるために切断します。



2. 原木を炭窯へ詰めていく

- ①窯の中の奥の方から、太い方を上に原木を垂直に立てて並べ、空間を作らないようにしながら炭窯に詰めます。
また、炭窯の広さは9㎡程あり、詰め込む原木の量は200kg近くになります。
- ②入口の近くには、なるべく太い木を入れるようにして窯一杯に原木を詰めます。
なお、炭焼きに利用する原木は枯木を使用すると燃えてなくなってしまうため、水分のある生木を利用します。



3. 炭窯の隙間を埋めていく

- ①炭窯の中はドーム状となっているため、上部に空間ができます。その空間を細い原木や枝を使って埋めていきます。
- ②未炭化の炭になるのを防ぐため、下にも枝木や竹を敷きます。
- ③炭窯の入り口付近には着火用の燃えやすい杉の枝または枯木を詰めます。



4. 窯の入口に蓋をする

①原木を詰め終わったら、窯の入り口にレンガを積み立てて蓋をします。
※焚き付け用に一部分だけ穴を開けたままにします。

②積み立てたレンガの隙間を粘土で埋めて空気が入らないようにします。

また、この粘土は炭小屋内で採れたものになります。



5. 焚き付け（点火）

①杉枝または枯木に火を付けます。

②煙突のある奥の方の原木に火が移り、奥の方から燃え出します。

③原木が燃え出したかどうかは、煙突から出る煙の色で判断します。原木に火が付くまでに煙の色が3回変わり、その時の煙突付近の温度は80℃位になります。

④窯を緩めるまで、2日ほど付きっきりで火の様子を見ます。

火入れしてから炭を出すまでに2週間かかります。



6. 火入れしてからの2週間

①原木に火が付いたら炭窯の入り口を塞ぎ、空気の通り穴である通気口を下から10cmの箇所に作ります。

②その状態で2日間燻すようにし少しずつ燃やします。

③煙突から出る煙の色は白→黄色→浅葱色→無色へと変化し、浅葱色になるときが一番燃え盛っており、窯の温度は300～400℃となります。

④煙の色が無色になったら通気口を完全にふさぎます。塞ぐタイミングが重要で早すぎると未炭化の炭ができあがり、遅すぎると灰になってしまうので熟練の技が必要となります。

⑤塞いでから1時間ほどしたら煙突も粘土で塞ぎ火を消します

⑥2日間ほどそのままにし、窯の中を冷やします。



7. 窯から炭を出す

- ①窯の入口を開け、窯から炭を出します。その際、煙突も開けてしまうと再び燃えてしまう危険があるため、塞いだままにします。
- ②入口付近の原木は炭にならずに灰となっています。その灰は肥料や石鹼、香炉灰に利用できます。
- ③窯の奥に進んでいくと炭があるので運び出します。



8. 炭を切り、袋詰め作業

- ①取り出した炭を均等に切ります。
※その時に、未炭化の炭がないか確認します。
- ②均等に切った炭を袋に詰め、最後に袋を粘着テープで塞いだら完成です。



未炭化の炭は切口が焦げ茶色の様な色をしており、火を付けると煙がたくさん出てきてしまいます。

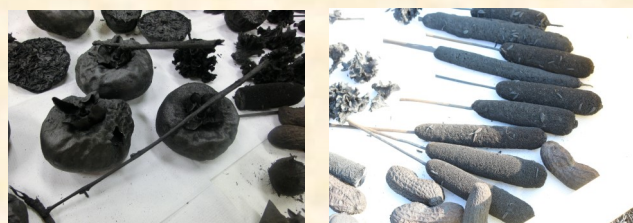


原木以外も炭になります

原木以外でも炭にすることができ、今回は柿やガマの実等がどのように炭になるかを実践しました。結果は、水分が多い柿は2/3程の大きさに縮み、水分の少ないガマの実はそのままでの大きさで炭になりました。また、以前の体験教室ではセミやカブトムシといった昆虫類に挑戦した方もおり、羽まで綺麗に炭になったそうです。

炭にする前の柿（左）とガマの実（右）

炭にした後の柿（左）とガマの実（右）



富谷の炭～歴史と文化～

古くから炭の生産は行われており、人類の生活には欠かせない物の一つでもあります。富谷市でも炭の歴史と文化があります。

中世・近世時代

平成8年～平成10年に行われた杜乃橋団地の造成工事に伴う発掘調査の際に、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。

このように、中世・近世時代の炭窯が発見されていることから、その時代から炭づくりが富谷で生活の営みとして行われていたことが伺い知れます。

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。

その際は、ナラ・クヌギ・クリなどを材料にしており、特にナラの木の炭は家事で使用する炭として、火持ちが良く重宝されていました。

旧明石村では日帰りが出来る仙台へ出稼ぎとして荷馬車で炭を売りに行っていたようです。朝に荷馬車に大量の炭を積み込み、帰りは食料品や日用雑貨を仕入れて帰路についていました。

旧大亀村では終戦直前などは、炭を塩釜の間屋場まで片道2時間半～3時間かけて荷馬で売りに行っていたようです。炭を塩釜に売りに行く人の中には「お得意さま」を持っている人もいたそうで、大変、大亀地区の炭や薪は重宝されていたそうです。戦後は特に主婦層に人気がありました。

炭を馬で運べる量は1駄^だ20俵（300kg）になりました。

また、稼ぎは、炭1俵（15kg）で350円～380円程となりました。ちなみに、その時代のお米の値段は1升100円、60kgで4000円だったそうです。

反対に大亀地区の中では、木炭を利用するのは上級家庭が主で、一般家庭では薪などを利用して生活しており、木炭は大事な収入源の一つであったとのことでした。

富谷の炭と化け狐

炭を売って食料品や日用雑貨を買って帰って来ると、買ってきたはずの食料品が消えていることがあったそうで、そういうときは狐に化かされた、取られた等と化け狐の仕業だとされていました。

しかし、実際は荷馬車の馬の仕業でした。飼い主が炭の売り上げ代金を使って食事処や飲み屋などで道草をしている間、荷馬車の馬が早く帰りたかったり、暇を潰したりするためにイタズラして食べていたようです。その言い訳として狐の仕業だとしていたのです。

富谷の炭～写真集～

今まで紹介しきれなかった写真をまとめました。

【炭焼き場所と熊谷館跡の位置図】



原木を協力して炭窯へ運ぶ様子。
曲がっているものは空間ができてしまうため、真っ直ぐに切断されたものを選びます。



粘土を掘り出す様子。
炭窯の脇から現地調達です。
普段は木板で塞がれています。

2回目開催時、朝の打ち合わせ



今回炭にしたもの



綺麗に詰めていただきました



令和2年度炭焼き事業を終えて

炭窯の中での作業は防塵マスクをしていても顔が真っ黒になることや、炭を切る際はビールケースの仕切り線を利用すると丁度良い長さになるといったその場にはない体験できないことを新たに発見できました。

今回、炭焼き事業を終えて、炭づくりは、簡単にできることではなく、ひとつひとつ丁寧に作業し時間をかけ、職人の技があってこそ綺麗な炭ができるという奥が深いものだという事を改めて実感し、この富谷での炭づくり文化を次の世代へと継承していくと共に、世代と世代のコミュニティの場としてこれからも「炭焼き体験教室」を開催していきたいと思いました。

ご協力：明石地区祭田炭クラブの皆様
：富谷市民俗ギャラリー学芸員 清水 勇希

制作：富谷市教育委員会生涯学習課