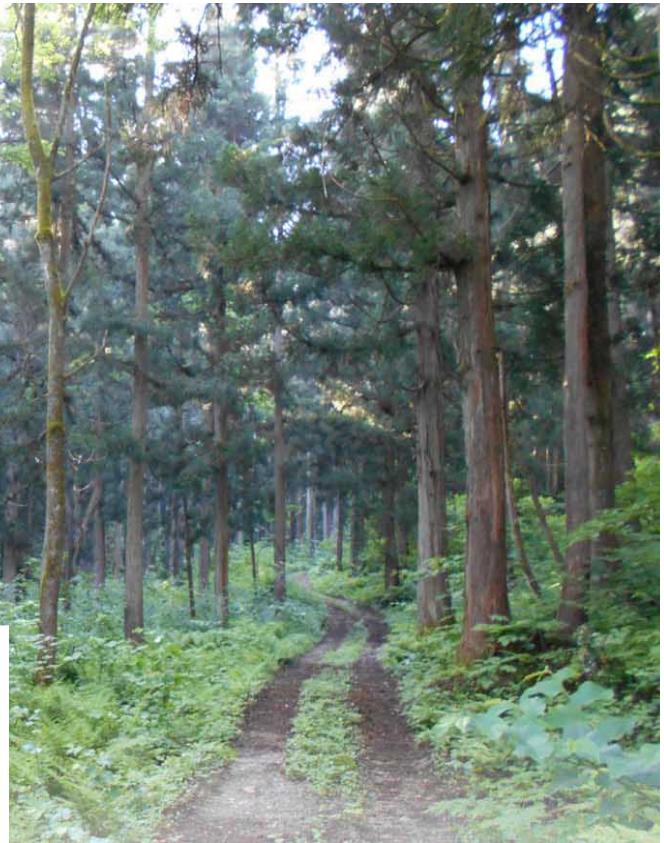




里山の中腹に「いおの白炭窯」という名称の炭焼き窯をつくった。夏の日射しに輝くヒメグルミ(左の木立)の緑陰の下、山が息づくなかで、一人炭を焼いている。

今年も五月に小屋を建て、いよいよ炭焼きのスタート。



朝日の木もれ日が林道の陰影に光を届け、野鳥のさえずりが静寂の森を目覚めさせる。かすかな湿り気が、林道を歩くわたしの身体を包み里山へ案内してくれる。炭焼き釜へと通じる林道を登りながら昨晩、煙導から立ちのぼっていたであろう白煙の漂いから色や味の身体感覚を研ぎます。そして山の深閑とした夜に融け込みながら、山のエネルギーを蓄え、黄金色に揺らめく窯の中を想像するのだ。それが炭を焼く一日のはじまりである。

昨年(2016年)春、白炭窯の製作様子を紹介します。



炭焼き技の奥深さか、それともわたしの習熟不足?あるいは不器用さか? 2014年~2016年つづけて「魚沼!白炭塾」を受講。帰宅して納得できる炭が焼けないとときは、福山を訪ね塾長の橋福二さんのアドバイスをうけている。炭焼き職人になる将来の夢を白炭塾は、潔く決意させた体験と学びと交流の場である。



もう一人、師と仰ぐ人が大津勝雄さんである。大津さんは、南魚沼市最後の炭焼き師で県の木炭指導員だった。旧守門村へは、野村学村長の招きで木炭研修会に足を運んでいた。幼い日から、巻機山北面に広がる山中で消えゆく白光を見とどけてきた人である。わたしが白炭石釜を築くにあたり労苦を惜しまず技を教えてくれた。 2016年7月 窯が完成 左が大津さん