

炭焼き釜を築くに相応しい場所は、どこがよいのだろうか？

当然のことながら炭材となる、広葉樹が豊富にあり、その伐り出し運搬が容易であることが第一に浮かぶ。そして石ころや粘土質の山土、渴水しない水場。また急峻な山道を歩いて登り降りする必要がなく、クルマで炭袋や道具を運べる里山。ほかに適した条件を述べればキリがない。

大切なことは、自分の住んでいる地場の資源と資材を有効に活用することではないか。



「白炭塾」の窯はレンガづくりだった。わたしは蓄熱性に優れ、先人が築きつづけてきた技術を活かした石窯をつくることにした。

窯の温度が1000°C以上の高温に割れない耐熱

性のある石を集めなければならなかった。里山に流れる沢に入ったり、河川改修の工事現場から掘り出された石を採取し運んだ。

しかし重量が20kg～30kgの石を約300コ持ち運ぶには、体力と根気を必要とした。そこで一度で探し運搬するのではなく、窯づくりの作業をやりながら石が不足したら、隨時集めることにした。



早春、谷間の両斜面から伐った春っ木を下に豪快に投げ落とす。樹種は半年余り有効利用しなかつたリョウブ、カエデ、マンサク、ウツギなどのいわゆる雑木が多い。木炭に適したナラは少ない。しかし雑木でも肌目は、緻密で心材は硬く、優れた（?）雪国魚沼の木質炭材といえよう。ただ難点は、雪に押しつぶされて根曲がりがしていて、取り扱うとき素直に従わない事、窯の中へ立て込んだときに隙き間ができる事である。残雪の上を滑らせながら窯場近くまで運んだ。

日頃の生活に欠かせない水は「いのちの源泉」いわれる。同じく窯づくりと炭焼き作業をしていると窯場近くで、自然の沢水が湧き出ているだけで、潤いを与えてくれ感謝している。谷沿いに沢水を渡る涼しい風は、窯の熱風でわたしの灼けた身体に息を吹き返してくれる。炭焼きに疲れたら、気分転換に山菜採りに興じるも楽しからず。