



木曽林務課だより

11月

木曽谷は冬の準備、木々は葉を落とし寒さが身に染みる今日この頃です。大桑村で悪天候の中でも、楽しく行われた「炭焼き講習会」の様子を紹介します。

技術を伝える「炭焼き講習会」が開催されました

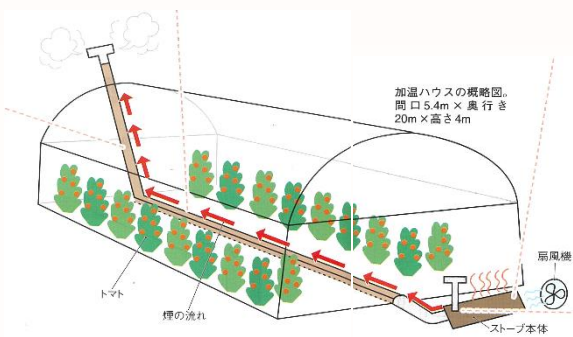
木曽製炭振興協議会（協議会）では、様々な効果を持つ「炭」を焼く技術を後世に伝承していきたいと、毎年、秋に「炭焼き講習会」を開催しています。

今回は、11月18日（土）に大桑村で簡易炭窯（すみがま）を使った炭づくりを体験しました。

工夫を凝らした多目的な炭窯(すみがま)

大桑村殿の殿様ファームでは、自然農森倶楽部のメンバーが竹炭等の炭づくりとトマト栽培を行っています。

今回はハウスのストーブと炭窯を兼用する簡易炭窯を学びました。半場協議会長から構造や築造時の苦労話、炭の種類や活用方法、木材を炭材として活用することで山の整備が進むことなど、様々なお話を聞きました。



多目的な炭窯の仕組み

炭づくり体験

講習会は、炭焼きの始めと終わりを体験できるように準備されています。始りは、窯への炭材の詰め込みと火入れです。雨の中でも参加者の皆さんに木材を窯に詰めていただきました。協議会員が説明しながら焚口を作り火焚きを行いました。

焼く工程は説明だけで省略ですが、別に用意された窯から実際に焼いた炭を出して見る事ができました。

木曽製炭振興協議会では、楽しみも交えながらこうした講習会を地道に繰り返し行うことで、地域の炭焼き技術の伝承や、里山管理につながっていくことを期待しています。



講習会の開催状況



炭材を詰める参加者



窯内の炭を眺める参加者



窯から出した炭



炭を使ってバームクーヘンづくり

