

## 炭焼き窯に灯る伝統

2019年3月9日（土）、高島市朽木雲洞谷地域で「朽木・雲洞谷のお父さんに聞く炭焼き勉強会」が開催されました。2018年に炭焼き窯を再築した、「まるくもくらぶ」の井上岩男さんが話し手となり、県内外から約30名の参加者が炭焼きについての話を聞きました。



お話では、窯作りの様子を工程ごとの写真とともに詳細に解説していただきました。まるくもくらぶで炭焼きを行うメンバーは60代から70代半ばのまだまだ元気なお父さんたちです。その多くは、幼い頃に炭焼きを見たり、ときには手伝いをした記憶がありましたが、最初から窯をつくるのは初めてだったそうです。解説が終わると「便利口はどういうふうに塞ぐんですか?」「炭に使う木を切る季節としてはいつがいいですか?」など、炭焼きに関する質問が飛び交い、参加者たちの熱意が伺えました。



昼食をはさみ、いよいよ再築された炭焼き窯の見学です。窯は屋根で丁寧に覆われているので遠目では目立ちませんが、近寄るととても存在感があります。幅が2.5m、奥行きが2m、高さが1.3mあり、一度に25俵ほどの炭を作ることができるそうです。最近、炭を出し入れする便利口の蓋を空けたばかりで、赤みを帯びた窯の土にほんのり暖かさが残っていました。



特に印象的だったのは、炭焼きの復活へ突き動かした「伝統をつなぐことに対する思い」です。復活に至った理由として、井上さんはこのように話しています。

「わたしらの子どものとき、昭和30年頃が炭焼きの一番の最盛期で、雲洞谷は滋賀県でも2番目の生産量だったそうです。その頃は山のあちこちから白い煙があがっておりました。昔の窯の技術がこのままではなくなるということで、いま元気な方がおられるうちに、そういう技術を身につけて、次につなげていこうかというような思いではじめました。」



石油やガス、電気などが急速に普及する1950年代以前までは、炭は生活に欠かせない重要な燃料であり、炭焼きもまたその燃料供給を支える大切な仕事でした。面積の91%を山林が占め、林業や炭焼きを生業としていた雲洞谷では、仕事を通して森や自然と深くつながりながら生活をしてきたことが伺えます。生業の変化によって、雲洞谷で育まれてきた技術や知恵は消失の危機に瀕しています。その技術や知恵の背景には、自然環境と深く関わり合う生活があり、その生活の中には言葉にすることのできない大切な伝統性があったのではないのでしょうか。今回のように話を聞くだけではなく、実際に炭焼き窯を見たり炭に触ったりすることで、まるくもくらの皆さんが目に見えない伝統も伝えようとしているのではないかと感じた勉強会でした。雲洞谷産の炭は「まるくも炭」として、道の駅・くつき新本陣の日曜朝市で販売されます。雲洞谷の伝統が長く続いていこう、これからも応援していきたいと思えます。

