

○秋津川のロング

○紀州備長炭記念公園

○備長炭作りの道具ズームバ
ック

○紀州備長炭
北山増男

○北山さんインタビュー

○北山さんの自宅前の軽トラ
○木ごしらえ

○コミの入った木々

○窯の中へ木を運び込む北山
さん

19 たなべしあきつがわ
田辺市秋津川。

20 ここは、紀州備長炭発祥の地。
江戸時代・元禄の頃、この地の

びつちゅうやちようざえもん
備中屋長左衛門が作りはじめたのが、
その歴史のはじまりと言われています。

21 原料となるのは、この地で取れる
ウバメガシの木。

22 きたやまますお
こちらの北山増男さんもウバメガシを
切り出し、紀州備長炭を
作り続けています。

☆ 音生かし
「このバメの木というのは、株から萌芽する、
新しい芽が生えてくるんです。
ですから、太い木だけ伐り、細いのは、山に残すと
いう風に、昔の人はやってきたんです。
先人たちが、細いのを残しておいてくれたおかげで、
今も残っているという形です。」

23 先人たちが残してくれたという
ウバメガシ。
持ち帰ったら、まずは、木ごしらえ
からはじまります。

24 これは、曲がった部分に「コミ」と
呼ばれる小さな木を挟み、窯の中に
並べやすいよう、まっすぐに整える
作業。

<p>○窯のロング → 窯に入れ、2週間ほど焼きこむ</p> <p>○窯の入り口の石を一つ一つ外していく</p> <p>○北山さん話</p> <p>○北山宅ロング</p> <p>○窯だし</p> <p>○リフトでウバメガシをまとめる</p> <p>○金属のような音を聞いて。。。</p> <p>○北山さんインタビュー</p>	
<p>25 そして、一本一本丁寧に窯の中へ。窯の温度を一定に保つためには、この並べ方が重要だと言います。</p> <p>26 窯の状態を目で確認しながら、一つずつ入り口の石を外し、空気を中に送り込み、窯の温度を上げていきます。</p> <p>☆ 音生かし 「中の温度がだんだんと上がってきて、だんだんだんだんと火がぎょうさん出てきます。」</p> <p>27 そして、翌日。</p> <p>28 いよいよ窯出しの時。 奥さんの百合子<small>ゆりこ</small>さんと共同で、手作業で窯から出していきます。</p> <p>29 真っ赤に焼けたウバメガシは、まるで金属のような音をたてます。</p> <p>30 この音も、固くしっかりとした紀州備長炭である証です。</p> <p>☆ 音生かし 「窯の状態がこうでなければいけないという、昔の人が教えてくれたレシビがあるんです。やっぱり紀州備長炭は世界一の炭だと、その名に恥じない炭を焼きたいと常に思っています。」</p>	