

東京農大生の挑戦 in 長和町

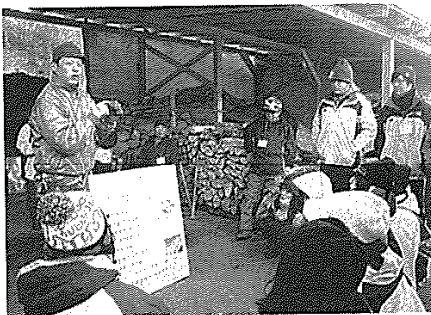
山村に活力を

12月実習では、武石炭人会の協力を得て、これまでの実習で、原材料となる山石の収集や窯の築造に取り組み製作した炭焼窯に、初めて火入れを行い、窯出し・窯入れの工程を体験した。

実習では炭焼きの原理、料理や脱臭・浄化など炭の活用方法、白炭と黒炭の違い、一酸化炭素の排出量、炭の多孔質性など詳細な説明を受けた。

丸太を振り下ろし、斧刃を打ち込んでミズナラの大木を割る作業や干度を超える灼熱の窯から慎重に炭を取り出す作業を行い、炭焼きの大変さを体感した。

また、隙間ができないように原材料を窯の高さに合わせて詰め、窯の空気の調整は煙の色や量などを見極めるなど、3日がかりで仕上げる職人技を間近で学び、技術や知識を継承していくことの重要



性を強く感じていた。取り出した炭は硬く締まり、叩

▲炭焼きの原理から炭の活用方法などの説明を受ける学生

窯から炭を取り出す▼

くとキンキンと金属のような音がし、参加した学生は「1・5tほどの原材料が、炭になると60kgほどになることに驚いた。出来上がった炭は炊飯や飲料水の浄化用として使用し、その後、脱臭材として試したい」と活用方法に高い関心を寄せていた。

他に食文化活用実習として餅つきや漬物作り、正月の風習やしめ



飾り作りの実習を行った。

(長和町役場産業振興課農政係

・三浦傑)

炭焼き

職人技を肌で感じる