

# 紀州四百年の匠。世界最高品質の炭。



## 白炭の最高傑作、紀州備長炭

炭には温暖な地域にのみ生育する硬い材質のウバメガシやアラカシの木を1000以上の高温で焼く白炭と、ナラやカシの木などを400〜700位の低温で焼く黒炭があります。着火しやすく高温になるが火持ちが短い黒炭に対して、白炭は着火しにくい着火力が強く長持ちするのが特徴です。生活燃料として発達し、昔からうなぎの蒲焼きや高級料理の燃料として重宝されてきました。

なかでも、和歌山県の県木であり、みなべ町の木でもあるウバメガシを使った紀州備長炭は世界の最高傑作として評価されています。

## 紀州備長炭の起源と歴史

紀州備長炭の起源は古く、平安朝時代の弘法大師の頃と伝えられます。そのルーツは紀南地方の村々で焼かれていた良質堅炭「熊野木炭」に遡ります。江戸時代には炭焼き人によって備長炭の製法や窯の形、焼き方に独自の方法が発達し、徳川家への献上品に選定されるなど藩の貴重な特産品となりました。備長炭の名前の由来は、元禄年間に紀州田辺藩で炭問屋を営んでいた備中屋長左衛門が自分の名前をとって名付けたのが始まりと言われます。江戸で好評を得たことから一躍、その名を知らしめる人気商品となりました。



白炭は、製炭の段階で、窯の中に空気を入れ炭材が熱分解する時にほぼ焼き上がった炭を1000以上の高温の中で精錬します。製炭士の熟練と勘で、真っ赤になった炭を一本ずつ窯口から素早く取り出し、灰と土を混ぜた消粉と呼ばれる灰をかけて冷やしながら炭を消火させます。炭の表面に灰がついて炭が灰白色となることから「白炭」と呼ばれています。

和歌山県内の紀州備長炭製炭技術は昭和49年4月に県無形民俗文化財に指定されています。なかでもみなべ町の備長炭は、現在も昔ながらの伝統を受け継いだ熟練の製炭技術で、日本一の品質と日本有数の生産量を誇っています。

## 新たな分野に広がる炭の効用

紀州備長炭は、うなぎの蒲焼きや焼き鳥に代表されるように、魚、肉など焼き物料理の旨味を増し、うちわ1本で火加減の微妙な調整が思うがままにできる燃料として料理人に愛用されてきました。近年、炭の消臭・除湿効果や、汚水や空気を浄化する作用を活用した、燃料以外の効用が脚光を浴びています。なかでも硬くて丈夫な備長炭は、長期間の使用に耐えられることから新分野でも重宝され、脱臭剤、湿気を調整する建築資材、また食品添加物や繊維加工の分野など様々な場面でユニークな製品が開発され人気を集めています。



備長炭の調湿、殺菌・消臭、空気清浄効果を活かして、インテリアクセスや、着る炭、Tシャツなどユニークな商品が開発されています。



山肌が生えているウバメガシ。炭にする原木は樹齢20〜30年のものを使います。



曲がりくねって硬いウバメガシは、窯にたくさん入るようにノコギリで切り目を入れます。加工します。