

木切り3年、窯づくり10年、炭焼き一生。
まだまだ勉強せえな。

紀州備長炭の製炭技術は昭和49年4月9日に県無形民俗文化財に指定され、県で指導製炭士を認定しています。
みなべ町では、日本有数の紀州備長炭の産地として伝統的な炭焼き技術を継承し、良質の炭をお届けするために、未来の後継者の発掘・育成を図るとともにウバメガシの原木の確保・育成に努めています。
ほんまもんを求める人が増え、また炭の効能が話題になって、紀州備長炭の需要がますます高まる中、熟練製炭士と若い製炭士が炭づくりに情熱を燃やす現場をご紹介します。



伝統の製法で良質の炭を守る。

紀州 備長炭

徹底研究



原さんの炭焼きの窯。昔の製炭士はウバメガシを育てながら山から山へ窯を移動させ、環境を保全しながら炭を焼いた。

「木切り3年、窯づくり10年、炭焼き一生。まだまだ勉強せえな」と話すのは、みなべ町備長炭生産者組合長の原正昭さん。お父さんも炭づくり50年の経歴を持つベテランの製炭士です。
代々製炭士の家系で育った原さんは、昔ながらの製炭技術を受け継ぎ、自分の手で伐採したものを自家製の窯で焼きます。「みなべは良質の備長炭づくりには必要不可欠な山で育ったウバメガシはたくまし、窯に使用する土も1000度の高温に耐えられる粘質の強いみなべの土が最適です」と話す原さんに製炭士の職人気質と誇りがみなぎります。



現在は製炭士をめざすリターン者、イターン者など若い人たちも増え、女性ながら熱心に取り組んでいる人もいます。「永い歴史と伝統を誇る製炭技術を守り、備長炭をみなべブランドとして浸透させていくためにも、みんなで良いものを作るんや」というこだわりをもって精進したい」と原さんの炭づくりへの夢は大きく広がります。



備長炭生産者組合長の原正昭さん(右)とお父さんの原幸夫さん(左)、製炭士として父に教わることは多い。



紀州備長炭振興館

館内には、備長炭の歴史や製造工程がわかる資料や道具が展示され、製炭窯では窯出しの見学や体験実習も楽しめます。また、テレビアニメでも放映された、みなべ川森林組合のマスコットキャラクター「びんちょうタン」も好評で、関連グッズなどが人気を集めています。

