



愛媛  
CATV  
動画

## 「備長炭」

ただかず  
生産者 久能 忠和さん(僧都)

緑豊かな自然に囲まれた僧都の山奥で祖父の代から続く久能家の炭焼き。薪が燃料として使われていた昭和初期頃は町内各地で盛んに炭焼きが行われていましたが、時代とともに窯の数は減少し、通年で炭焼きを行うのは<sup>ただかず</sup>久能忠和さんのみとなりました。丹精込めて焼き上げた久能家の備長炭は『伊豫備長』として関東へ出荷され、問屋を通じて焼き肉店や焼き鳥屋へと卸されています。

備長炭に使われる木は沿岸部に自生するウバメガシ(馬目楡)。久能さんは原木の切り出しを自ら行い、窯の寸法に合わせて長さを調整し、均一に仕上がるよう窯の中に並べて炭焼きの準備を進めます。窯口で薪を燃やして窯内部の温度を上昇させ、窯内部を密封した状態にすることで原木の水分が抜かれ、炭化が始まります。窯内に送り込む空気を調整し、一定の温度を保つことが良い炭を作るための鍵となるため火入れ後は窯から目が離せません。煙の色や匂いなど経験と勘を駆使して仕上がり具合を見極め、窯内に空気を送り込むと炭は酸素を取り込み美しく真っ赤に染まり、掻き出すと炭同士が打ち当り澄んだ金属音が鳴り響きます。「金属音は上手く炭を焼けたとを感じる瞬間」であり、じっくりと時間をかけて硬く焼きしめられた炭は、火力が強く火持ちのいい炭に仕上がります。

現在所有する4窯のうち2つは天井部分の修復が必要な状態であり、上質な備長炭を生産するためには炭焼きの技術はもちろんのこと、窯を手入れする左官技術も求められます。「毎年1回は必ず窯の中に入ってメンテナンスをしているが、1から自分で窯を手掛けたことはない」と話す久能さん。祖父から父へ受け継がれた窯の歴史は、久能家の炭焼きの歴史。3年前に父から引き継いだ久能さんは、「父親の代では4窯全て稼働させて従業員も多く雇っていた頃もあった。あの当時の光景が自分の目標になっている」と振り返ります。代々受け継いできた炭焼きの技術と窯を守り続け、次の世代に炭焼きを継承できるような高い意欲を見せます。



▲灰をかぶせて冷やした炭の表面には白く灰が残り「白炭」と呼ばれる



▲休日には家族総出で窯出しを行う。掻き出す父と並べる息子、まさに阿吽の呼吸



▲切断の際にはダイヤモンドカッターを使用するほど鋼鉄並みに高い硬度を誇る