

まずはホッカホカの焼き芋。炭の中にゴロンと30分置いておくだけ。



口焚き

窯口に枝や薪を入れ、火を起こして次の炭を焼き始めます。



原木(炭材)の切り出し

近くの山から材料となるコナラやサクラなどを伐採し、窯まで運びます。

炭火でぽかぽかランチ

幸生区のお母さんたちがおいしい食事を準備してくれました。

玉こんにゃくと名物引っぱりうどんも。あつあつがおいしいよね。



なんとデザートまで！マシュマロ焼きと炭のマドラー付コーヒー。

窯詰め

釜出しのあと、余熱が冷めないうちに、次の材料を奥の方から詰めていきます。



冷めたら立派な炭の完成です。



「消火」

窯から出した木炭に「消し粉」をかけて冷まします。

炭が
できるまで



区長の菊地さん(写真右)から教えていただきました。



窯出し

窯の中で約3日間じっくり蒸し焼きにされた木炭を少しずつ窯口から引き出します。割れたり折れたりしないように丁寧。

しあわせが生まれる里で炭焼き体験

寒河江市幸生区では「里山と人との関わりを再発見し、森林の大切さを感じてほしい」という思いから、地区の里山を活用した様々な活動をおこなっています。

今回は、真冬の里山で、地区の小学生6名を含む30名で炭焼きを体験しました。

雪の中でも子どもたちは元気いっぱい!!



幸生区のみなさん

やまがた緑環境税活用事業「県民みんなで支える森・みどり環境公募事業」実施団体。

寒河江市内から車で20分、ゆったりとした時間の流れる山里、そこがハッピーバースランド-幸せが生まれる里-幸生です。かつては日本有数の銅山の1つとして栄えた地域で、現在地区には90世帯、350人の皆さんが暮らしています。

地区では、子どもたちに自然を実感してもらおう森林教室や、昔ながらの炭焼きを体験してもらおう活動を行っており、未来に残していくべき「自然」を生かした活動を大切にしています。

【豆知識】

木炭とは 木材を蒸し焼きして炭化させたものです。主に燃料として使われますが、水質浄化や消臭、調湿、土壌改良剤などにも利用されています。

白炭と黒炭 木炭には「白炭(はくたん)」と「黒炭(こくたん)」があります。その名のとおり白炭は白く、黒炭は黒い色をしています。炭焼き工程はほぼ同じですが、炭化温度と最後の火の消し方で区別されます。白炭は炭化後、窯を開けて空気を送り込みます。窯の中は真っ赤になり、温度は1000℃以上になることもあります。その後、炭を引き出し「消し粉」をかけて消

火します。この時、表面に白い炭がつくので「白炭」と呼ばれます。黒炭は炭化が終わったら石や粘土で窯口を密閉し、窯の中で消火・冷却を行います。窯が冷えてから開くため木炭に火が着かず、真っ黒のままなので「黒炭」と呼ばれます。

白炭は、着火温度が高いため火付きは悪いですが、一度火がつくと安定した火力で長時間燃え続けます。うなぎや焼き鳥を焼くのによく使われています。黒炭は表面が柔らかく、着火温度が低いため火付きがよく、短時間に勢いよく高温で燃焼します。バーベキューなど屋外での調理に使われます。