



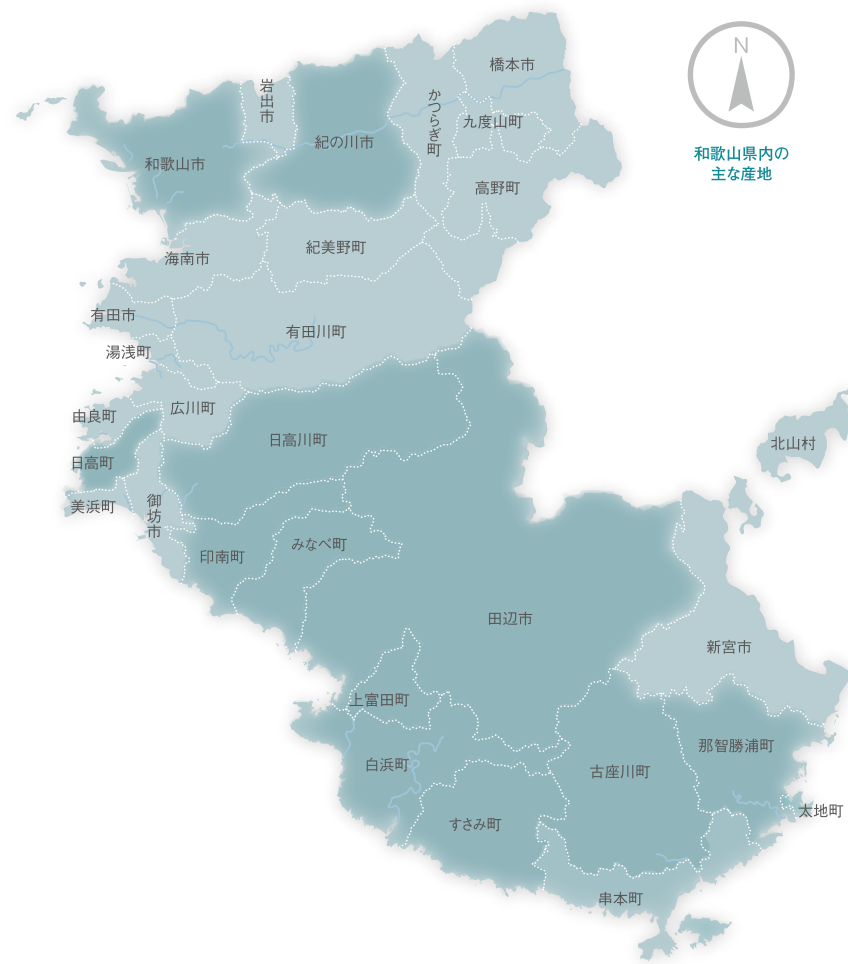
焼き物料理の名脇役

紀州備長炭

わかやまの



育むのは人と風土



和歌山食材に関することなら…

和歌山県産品カタログ

<https://food-distr.pref.wakayama.jp/kensanpin/dbtop.html>

〈和歌山県アンテナショップ〉

わかやま紀州館 <http://www.kishukan.com/>

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階

TEL. 03 (6269) 9434 FAX. 03 (6269) 9433

営業時間 10:00～19:00 (日曜・祝日は10:00～18:00)

〈インターネットショッピングモール〉

ふるさと和歌山わいわい市場 (ヤフーショッピング)

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/waiwai071700>

和歌山の食材・食品に関するお問い合わせは…

和歌山県農林水産部食品流通課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1

TEL. 073 (441) 2819 FAX. 073 (432) 4161

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

紀州備長炭に関するお問い合わせは…

和歌山県農林水産部林業振興課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1

TEL. 073 (441) 2991 FAX. 073 (433) 1037

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070600/index/top.html>

食 材の旨味を凝縮 世界に誇る最高級白炭

木炭の最高傑作と言われ、焼き物を専門とする料理人の間でこよなく愛されている「備長炭」。なかでも和歌山県南部の田辺市・日高郡を中心に窯焼きされる「紀州備長炭」は炭の頂点に立つ逸品として折り紙がつく。

炭には黒炭、白炭の2種があり、紀州備長炭はウバメガシ、アラカシを原木とした白炭。製炭過程のうちの消火の段階で素灰をかけることから表面が白っぽく見えるが、割ると艶のある美しい漆黒の断面を覗かせる。ウバメガシは紀伊半島の南部に生育する常緑広葉樹で、和歌山県の県木でもある。それゆえ日本有数の白炭の生産量を誇り、年

間約1、2000トンを生産。「木の国」と言われる和歌山県だからこそ根付いた産物といえる。

「備長炭」の名は江戸時代に紀州田辺藩の城下で廻船問屋を営んでいた備中屋長左衛門(びつちゅうや・ちようざえもん)が現在の田辺市、みなべ町一帯で作られていた白炭を自分の名になぞらえて「備長炭」として江戸に送り出したことに由来する。時は町人文化の栄えた元禄の頃、江戸の町で焼き鳥や鰻に舌鼓を打つ町人や侍の愉しみに花を添えていたのだろう。

そこから約300年を経て、電気やガスの普及により炭の利用は少なくなつたものの、紀州

備長炭は依然料理人の心を掴んで離さない。ひとたび火が着くとゆるやかに燃焼し、抜群の火力を発揮する。また火持ちがよく、うちわ1つで火加減の調節ができることや、燃焼時に異臭がしないことも食品との相性が良い理由。摂氏800〜1、000℃の火力を起す炭火に宿る遠赤外線が食材の表面を一気に炙り、身を引き締めながら内部

に旨味を逃すことなく閉じ込める。ガス火は燃焼時に水分が出るため、食材をカラッと焼き上げるのが難しい。その点でも水分を出さない備長炭が焼き師に愛される所以ではなからうか。素材から滴り落ちる油やタレが炭に落ち、その蒸発した香りもまた焼き物をひととき美味しく演出する。

木炭選別表 (和歌山県木炭協同組合)

選別は明治時代の基準に則り、細かく等級分けされている。「馬目」はウバメガシを、「備長」はアラカシなどを原木としている。

銘 称	太 さ	長 さ
馬目中丸	4~6cm(一寸三分~二寸)	20cm以上(六寸以上)
馬目上小丸	3~4cm(一寸~一寸三分)	〃
馬目小丸	2~3cm(七分~一寸)	〃
馬目細丸	1.5~2cm(五分~七分)	〃
馬目半丸	長辺3~6cm(一寸~二寸の二つ割)	〃
馬目割	長辺3~6cm(一寸~二寸の割もの)	〃
備長小丸	2~4cm(七分~一寸三分)	〃
備長細丸	1.5~2cm(五分~七分)	〃
備長半丸	長辺3~6cm(一寸~二寸の二つ割)	〃
備長割	長辺3~6cm(一寸~二寸の割もの)	〃
檜小丸	2~4cm(七分~一寸三分)	10cm以上(三寸以上)
檜細丸	1~1.5cm(三三分~五分)	〃
檜割	備長割に入らないもの	〃
檜上	一辺2cm以上(七分以上)	6cm以上(二寸以上)
檜	うまめ、かしの粉炭を除いたもの	うまめ、かしの粉炭を除いたもの
雑小丸	2~4cm(七分~一寸三分)	10cm以上(三寸以上)
雑細丸	1.2~3cm(四分~七分)	〃
雑割	長辺3~6cm(一寸~二寸の割もの)	〃
雑上	一辺2cm以上(七分以上)	6cm以上(二寸以上)

その他、雑・雑込・くり・まつ・粉などもある。



製炭士の技と心が育む 紀州備長炭

「精練された炭をかき出したら、また新たな原木を詰め始める。基本的に窯の熱は下がることがありません。和歌山県木炭協同組合の代表理事を務める原正昭さんがそう話すほど、炭焼きは日々切れない。窯の回



転率が良いほど煙の質が安定するからだ。
窯出し直後の窯は当然人が入れる温度ではない。「コロボシ」「立て又」といった独特の道具を用いて原木を詰める「はね木」「ほうり木」もまた製炭の歴史で

伝承される製炭技術

県の無形民俗文化財にも指定を受けた紀州備長炭の製炭技術。択伐や窯の構築に始まり、はね木、ほうり木などの独自の技には何代にもわたる匠の心意気が息づいている。中でも窯口を開け1,000℃以上の高温で行なう「ねらし」は備長炭独特の技。どの行程も重要だが、中でもここから窯出しは寝ずの番を要する極めつけ。徹夜の戦いを経た炭に素灰をかけて酸欠状態を作り燃焼を止めた後、備長炭が完成する。原木の状態から時間をかけて原木以上の燃料として生まれ変わる備長炭。良い炭は切り口が美しくツヤツヤと光沢を放つ。人の手で生み出すものでありながら、どの作業をとっても「自然が相手」だと感

じずにはいられない。

また「1に原木、2に窯、3に炭焼きの腕」と熟練製炭士が言うほどに紀州備長炭の品質には窯の構造も重要な鍵を握る。高齢化による製炭士の引退も課題となる中、Iターン者など新たに製炭に携わる人も増えている。現在は1970年に結成された「紀州備長炭技術保存会」により保持され、技術の継承にあたっている。



生まれた伝統技術の一つだ。
原さんの窯が焼くのは一度に原木で3トン。それでもまだ小さい方なのだそう。口焚きに3日、原木の切り出しに3日、窯出しと窯入れ、選別は同時に1日かける。木づくりは口焚きと同時進行だ。数ある伝統技術と同じように後継者問題が課題。祖父、父から技を受け継いできた原さんいわく「床ならしで99%」。床に敷く灰の量で木に均等に熱が回るよう煙の流れを管理し、煙道を通り排出される煙を見て精練の状態をコントロールする。昔の人は原木を入れた

紀州備長炭ができるまで

1. 木づくり

20~40年の成木を択伐。曲がっている原木には切れ目を入れ、クサビを打ち込みまっすぐに伸ばした上で窯に入れる。



2. 窯詰め (立て込み)

窯の中に原木を詰める。奥から立てかけ、隙間がないようにぎっしりと詰めるのがポイント。



3. 口焚き

窯口で雑木を燃やし、原木を乾燥させる。この時、窯からは白い煙が上がる。



4. 炭化

原木の炭化が始まったら窯口をふさぎ蒸し焼きに。窯口や排煙口の大きさで火力を調整し最適な状態を保つ。煙突から出る煙が青色になったら炭化の終了段階。黒炭の場合はそのまま消火に入る。



8. 選別・箱詰め

消火された炭を取り出し、一定の長さに断ち割って炭の直径や形によって等級ごとに選別し箱詰めする。



7. 消火

取り出した炭に灰と砂を混ぜた素灰をかけて消火。冷めるまでそのまま1日置く。



6. 窯出し

精練された炭を手前から少量ずつかきだし炭材の樹皮を燃やしていく。奥は精練されていないため、順にねらしながら時間をかけて取り出していく。



5. 精練 (ねらし)

ここが紀州備長炭の製炭の肝。窯の入り口を少しずつ広げ空気を送る。窯内は真っ赤に燃え、原木の炭化がいつそう進む。この時の窯の温度は1,000℃を超える。



時点で「次はいいのができる」と把握していたという。
木の状態はいつも違うため、50年ほど焼き続けた熟練の職人でも良く焼けたと思えるのは2、3回という技術勝負の世界。「木づくり3年、窯づくり10年、炭焼き一生」の言葉からもわかる求道心が紀州備長炭の質を守り続けている。



炭火の仕組みと おいしさの秘密

火が着きやすい黒炭に対し、白炭は火が着きにくいものの、一度火が熾(お)きると安定した

火力が長時間持続する持ちの良さが特徴。そのため白炭は焼き物などの料理に向いている炭と言える。ガスや電気



の調理が主流となった今なお、焼き鳥や鰻など焼き物に炭が重宝される理由は、それだけではない。電磁波の一種、赤外線には波長の短いものから近赤外線、中赤外線、遠赤外線の3種があり、炭火から出るのは遠赤外線が多い。近赤外線は食材に吸収された際、ある程度内側に



検査合格証票と公式看板

和歌山県炭協同組合の組合員が自信を持って格付け選別検査に合格したことを証明する「検査合格証票」(上)と、認定された本物の紀州備長炭のみを使用している店舗に掲示されている「公式看板」(右)。

進んだ後、熱に変わる。対して遠赤外線は表面付近で効率よく熱に変わる。このため食材の外側をパリッと焼き上げながら内部はほどよく水分を残しふつくと仕上げることができなのだ。炭火は火力が強く、うちわでおくと1,000℃近い高温になるため、遠赤外線が多く放出される。また炭が燃えた際に出るカルシウム、カリウム、マグネシウム、鉄などのミネラルがたつぷりと含まれた灰が食材に微量に付着することで一層味が引き立つともいわれている。

炭づくりは山づくり

原木材を守る択伐

「つくり山」

ウバメガシは炭材に最適な極めて硬い常緑広葉樹。成長が遅いことから、かつては山ごとに窯を作り、移動しながら焼いていたという。山を転々とする間に以前の山がまた再生する。そのために必要なのが、一度に全てを伐らずに太い幹を選び、細

い幹は残して成長を待つという「択伐」という伐採方法だ。残す幼木にも光が当たるよう配慮する。ウバメガシの根は山肌の崩落防止にも一役買い、里山の保全にもつながっている。



この択伐をすることで、約15年で同じ山での次の伐採ができるようになり、資源の循環利用が図れるようになる。だが、択伐は高い技術や目利きが必要なため敬遠され、一時は手間をかけた「皆伐」が主流に。製炭と伐採の分業制が増えたことにも皆伐が進む理由があった。不適切な伐採により山のサイクルが狂い、原木枯渇の危機を抱える状

態となった。

このため県と和歌山県木炭協同組合が手を組み「紀州備長炭やまづくり塾」を開催。択伐技術の学び直しを促し、原木の安定供給体制が図られるようになった。択伐を施された「つくり山」の風景には、ウバメガシの森を守り、育て、次世代に守り継ぐための循環型原木材の技術が息づいている。



細い幹を残し、成長を促すため当たりにも配慮する優れた択伐技術。

燃料以外にも多様な使い方

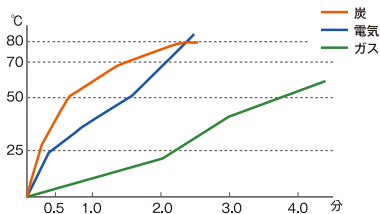
多孔質構造による吸着性や硬質性などの炭の特徴を生かし、紀州備長炭は燃料以外にもさまざまな用いられ方をしている。

多孔質な構造が不純物、空気中の水分などを吸着するため、浄水、消臭、湿度調整など幅広い分野で活用されている。また、原木が持つ自然本来の形状を生かしたインテリア用品として利用されるほか、独自の光沢を生かし、アクセサリとしても注目を浴びている。

- 多孔性を利用
浄水用／炊飯用
- 科学的性質の利用
土壌改良剤(保水性とミネラル成分)
- その他
寝具(枕、健康マットなど)
室内インテリア(風鈴、オブジェ、壁掛けなど)
楽器(炭琴)
アクセサリ(ネックレス、プレスレットなど)

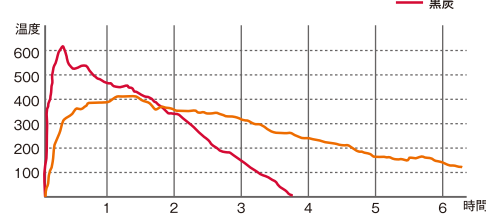


うなぎかばやき肉身の温度 (炭火、電熱、ガス火の比較)



注) 肉身の温度 60~80℃が最適
温度範囲で、70℃が標準
岸本定吉「炭」、創森社、P312(1998)
初出: 岸本定吉ほか「専門料理」7月号、柴田書店(1977)

硬軟炭燃焼温度表



注) 三浦伊八郎「薪炭学考」共立出版、P484(1943)

白炭と黒炭をコンロで燃焼させた時の時間経過による温度変化を調べたところ、黒炭は一気に温度が上がリその後すぐに下がるのに対し、白炭は徐々に上がった温度が一定を保っている。