

和歌山

地域面3ページ

和歌山支局

〒640-8154 和歌山市六番丁5
和歌山第一生命ビル4階
TEL073(431)1411
FAX073(433)0650
wakayama@mainichi.co.jp

【通信機関】

橋本	0736(32)0063	新宮	0735(28)1751
海南	073(482)0675	御坊	0738(22)2511
湯浅	0737(62)2870	田辺	0739(26)1026

【広告問い合わせ】

073(423)9291

【購読問い合わせ】

0120-468012

マーク・矢崎 27

備長炭の魅力

絵と文・熱田親意 題字・熱田秦華

熊野古道

みちくさ記

22

今年も土用丑の日の前後に、何軒かのうなぎ店を訪ねた。うなぎは好物なの

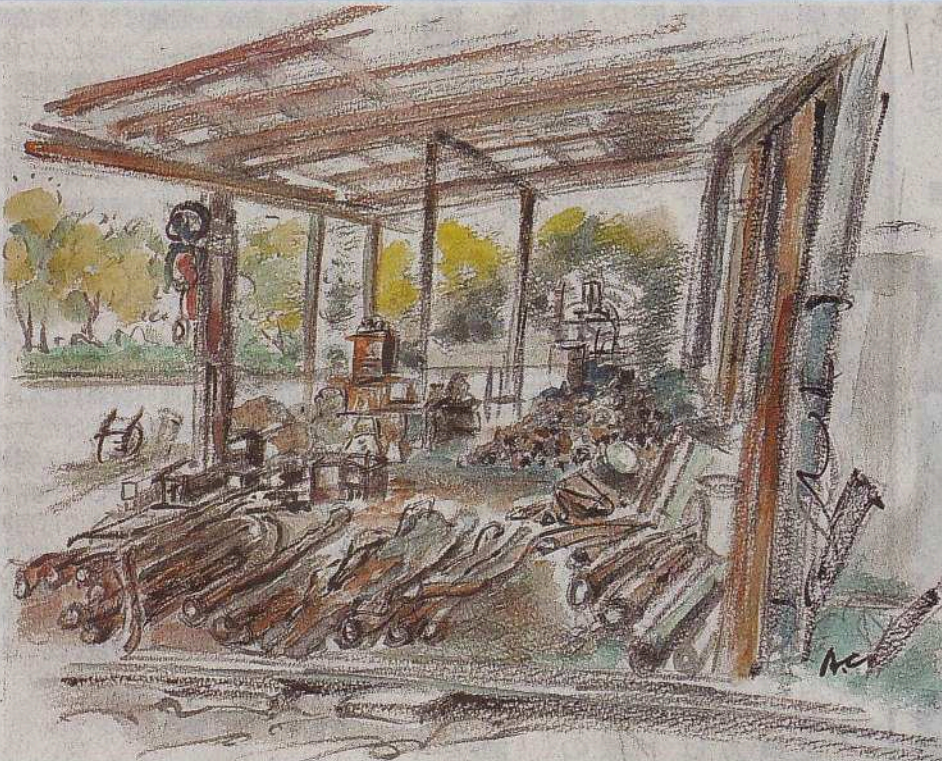
でよく食すが、シズル感があって夏がおいしい。旨いと思うのは、直火焼きの巻のうなぎ店。特に「紀州備長炭を使用」とうたっている店は、料理の付加価値にしている。

炭といえは、子供時代のあの柔らかい母の匂いのする炭火こたつや火鉢を思い出たように「要は生木がし、炭火による調理という印象は稀薄だったように思う。アートを始めてからはインテリア展などで備長炭の風鈴、脱臭置物やグッズなどに接し、いつの間にか、温かみのある、質素で一徹な文化財としての備長炭のイメージが出来上がって

炭といえは、子供時代一さんが親切に案内して下さった。中でも備長炭の特徴の説明が腹に入り、堰を切ったように「要は生木が約2週間赤土粘土の窯で高温の蒸し焼きにされて、96%炭化。原木のミネラル(カリウム、マンガン、マグネシウム)がわずかに残り、水分が抜けて多孔質構造になることか

面がパリッと仕上がると、炭焼き小屋の移転はなくなった。多孔隙構造から塩素、有機物が吸収されて浄水化、土壌に埋めれば微生物が住んで土地改良に貢献する——など。この特徴ある備長炭は優れものとして昔の人々の生活の中で重宝されて、紀州の自慢の品として育っていった。当時は原材料の運搬に限界があったため、周囲で自生している

炭焼き小屋の移転はなくなった。発見館には5基の炭焼き窯があり、希望者に委託生産してもらっている。訪問時は1基のみ稼働中で、間もなく窯出し時になることを意味する白煙が昇った。窯の表の作業場では、枝を払われ、長さのそろった原木が、次の窯の火つけを待つように、整然と積み重ねられていた。原木の傍



紀州備長炭発見館(田辺市秋津川)にて

煙少なくなうなぎはパリッ

いった。和食が世界文化遺産に登録された今、外国の観光ヒジターから和食の調理材としての備長炭の説明を求められ、困ったことがあった。ちょうど、若いウバメガシに囲まれた紀州備長炭発見館が田辺梅林の近くにあって訪ねることにした。

閉館間際であったが、スタッフの平山定

備長炭の特徴をまとめてみると、①焼き物に使用した場合、加熱効果が大きく、うちわ1本で微妙に火力調節ができて近赤外線を放出し、焼き物の表面がパリッと仕上がると、炭焼き小屋の移転はなくなった。発見館には5基の炭焼き窯があり、希望者に委託生産してもらっている。訪問時は1基のみ稼働中で、間もなく窯出し時になることを意味する白煙が昇った。窯の表の作業場では、枝を払われ、長さのそろった原木が、次の窯の火つけを待つように、整然と積み重ねられていた。原木の傍

材の堅いウバメガシを切り尽くすと、炭針葉樹より高密度で火持ちがよく、無煙に近いので、調理に便利で重宝されているとの事だ。

備長炭の特徴をまとめてみると、①焼き物に使用した場合、加熱効果が大きく、うちわ1本で微妙に火力調節ができて近赤外線を放出し、焼き物の表面がパリッと仕上がると、炭焼き小屋の移転はなくなった。発見館には5基の炭焼き窯があり、希望者に委託生産してもらっている。訪問時は1基のみ稼働中で、間もなく窯出し時になることを意味する白煙が昇った。窯の表の作業場では、枝を払われ、長さのそろった原木が、次の窯の火つけを待つように、整然と積み重ねられていた。原木の傍

まった。材の堅いウバメガシになると、他の針葉樹より高密度で火持ちがよく、無煙に近いので、調理に便利で重宝されているとの事だ。

備長炭の特徴をまとめてみると、①焼き物に使用した場合、加熱効果が大きく、うちわ1本で微妙に火力調節ができて近赤外線を放出し、焼き物の表面がパリッと仕上がると、炭焼き小屋の移転はなくなった。発見館には5基の炭焼き窯があり、希望者に委託生産してもらっている。訪問時は1基のみ稼働中で、間もなく窯出し時になることを意味する白煙が昇った。窯の表の作業場では、枝を払われ、長さのそろった原木が、次の窯の火つけを待つように、整然と積み重ねられていた。原木の傍

には仕事を終えた斧や鋸が静かに眠りについていていた。作業員は不在だったが、備長炭が健在であることを見届け、帰りに「外国観光客にもすっかりPRしてください」と平山さんに申し上げて帰路に就いた。

炎飛ぶ土用うなぎの備長炭 秦華 (次回は9月10日掲載予定)