

## 杉野特有！向の炭焼き

No.24



←杉野の炭焼場の風景

杉野特有の釜→



←この炭焼き釜でできた炭

僕は今回杉野の向村にある炭焼き場について調査しまとめました。杉野の炭焼きはとても特殊な釜を使って炭を焼いています。今、全国的に炭の需要がなくなってきています。

しかし、炭には人を癒す効果や殺菌の効果もあります。だから、今でも炭というものを必要としている人もいます。しかし、杉野でも炭焼きを営む人が減っていき、向村ではたった三人で炭を焼いておられます。一回の炭焼きで八十キログラムくらい焼ける炭を年に三回程度焼き、必要とされている人に売っているそうです。僕の家もこの炭を買っていますがとても香りもよく、長持ちするのでとてもよい炭だなと思っています。その分やはり焼くのは大変でいろいろな行程を経て焼かれています。一回の炭を焼くのに一晩焼き、空気を抜くなどを深夜にしなといけなと言っておられました。でも、そのような大変な炭焼きの伝統を、笑顔で語り行動しておられるのを見てとても大切なことを学びました。

## 選んだ理由

全国的になくなりつつある炭焼きという大切な伝統を今の人たちにもっと知ってもらい、これから先もこの伝統をつなげてほしいと思ったからです。また、日ごろ炭を使ってない人にも炭というものに触れ合ってもらいたいからです。だから、僕は杉野の今なお残っている炭焼きを選びました。