

## ある男たちの挑戦

## 「岩坪すみ生産部会」

今回から、それぞれの分野でがんばっている市民のみなさんを紹介します。

## せつかくの技術を

鳥取駅から山あいを車で約三十分程走ると、やがて山が開け小さな集落が現れる。九十四世帯、三百三十人あまりが暮らす岩坪地区だ。この集落に昔ながらの炭焼きを復活させ、むらづくりに取り組んでいる男たちがいる。「岩坪すみ生産部会」の

窯出し作業のようす。みんなで手際よく炭を運び出す。

メンバー十二人だ。

きつかけは、今や中山間地域ちゅうしんかんかみんの共通の悩みである人口減少と高齢化。「若い者がだんだん減って年寄りばかりになり、集落に活気がなくなってきた。

何かいい手はないかと以前から話しをしようとたんず。と、生産部会長の坪内孝さんは振り返る。やがて、鳥取市がむらづくりを支援する事業を行っていることを知り、それなら以前は盛んだった炭焼きに取り組んでみてはという話が持ち上がった。

戦前、山間地ではこの農家でも副業に炭焼きをしていた。岩坪でも紙すぎと炭焼きが盛んで、特に終戦後は「神戸白炭」として品評会でも上位に入るほどの品質を誇っていたという。しかし、その後のエネルギー革命により衰退。昭和三十四年頃を最後に途絶えていた。「せつかくの技術を絶やしてしまうのは惜しい。今なら、当時の技術を知つとる人もまだ残つとる、

やるつ。」ということでもトントン拍子に話が進んだ。

肝心の窯かまなどを含め、炭焼き小屋を造る過程では、メンバー最年長の坂口玄しげかさんの存在が心強かった。昔の技術を知る数少ない一人だ。彼のアドバイスをもらいながら小屋造りは順調に進み、昨年三月に完成。以来、みんなで試行錯誤を繰り返しながら現在まで続いている。

## 家族みたいなもん

黒炭は、炭の原料になる木を入れてから加熱、炭化などの工程を経てできあがるまでに約二十日間を要する。毎日、窯のめんどろを見るのは坂口さんの担当だ。坪内さんの案内で、窯出し作業を見せてもらった。窯をふさいでいた土壁を崩し、まだぬくもりの残る窯の中に入って

いく。やがて、黒々とした見事な炭が姿を現した。「今回はええ出来具合だ。」と坂口さん。何でもそうだが、常に良い物を作り続けるということはとても難しい。ましてや火加減に左右される炭づくりではなおさらだ。一時間ほどですべての炭が運び出され、積み上げられた。できた炭や木酢液もくすくえきなどは、知り合いなどに頼んで販売してもら

っている。ちよつと脱臭や美容健康増進など木炭が持つさまざまな効能が話題となっていることもあり、まずまずの売れ行きとのこと。「もう少し、売れればなあ」、みんなが笑った。

炭焼きに取り組んで何が変わったのか。坪内さんは言つ。

「以前よりみんなのつながりが強まった。知らないわけじゃあなかったが、今じゃあ家族みたいなもんです。」昨年十一月には地元の小学生の体験学習で交流を深めるなど、新しいつながりも生まれている。これからいろいろな人たちと交流しながら、炭焼きの技術を将来に伝えていきたい。

坪内さんたち生産部会メンバーの挑戦は続く。

全国コンクールで  
優秀賞を受賞

この岩坪すみ生産部会の取り組みを当初から取材した、いなびりょんぴょんネット制作によるドキュメント番組「岩坪の炭づくり」が、農村型ケーブルテレビ自主放送番組コンクール地域活性化部門で優秀賞を受賞しました（7月に再放送を予定）。