

いろいろある、炭の使いみち

アウトドアで魚の塩焼き

釣った魚を外で塩焼きにすると、とてもおいしく食べられます。



みんなで楽しくバーベキュー

炭が出す遠赤外線でお肉や野菜がおいしく焼けます。



家の床下に敷いて快適生活

炭には、湿度を調節する働きがあります。床下に敷くと、余分な湿気を炭が吸って、快適な暮らしを実現します。



畑の土を良くする

細かくした炭を畑にまくと、野菜が元気に育つ良い土ができます。



いやな臭いを取る

小さな炭を、部屋の中や冷蔵庫の中に置くと、炭が臭いのもとを取り除いてくれます。



【炭の主な性質】

- 遠赤外線で焼く、暖める
- 湿度を調節する
- 臭いのもとを吸着する
- 土の性質を改良する

など

炭の性質を利用して、生活の中でさまざまな用途に使えます。

蓮ダム水源地域ビジョン

蓮ダム水源地域ビジョンでは、公園をつくったり、イベントを行ったり、地元の産業を活発にし、櫛田川流域に住む人みんなの力で、水源地域をより活性化することを目指しています。

こんなことを行っています

- 蓮ダムの下の空き地で新しく公園をつくっています。炭焼き窯はこの公園の中にあります



- イベントで蓮ダムの水が届けられる地域の人と、水源地域の人の交流を深めています。



- 森は川の友だち。
蓮ダムのまわりに木を植えていきます。



蓮ダム水源地域ビジョン多目的広場実行チーム

連絡先：蓮ダム管理所 〒515-1615 三重県松阪市飯高町森1810-11 TEL 0598-45-0371
ホームページ <http://www.cbr.mlit.go.jp/hachisu/>

蓮ダム・木場公園に 炭焼き窯ができました！

蓮ダム水源地域ビジョンの取り組みの1つとして、
今ついている最中の「木場公園」に、新しく炭焼き窯ができました。



炭焼きの歴史

日本の炭焼きのはじまり

今からおよそ1700年前の弥生時代、始めは鉄や銅などをつくるために、炭が使われていました。



奈良の大仏をつくる時には、大量の炭が使われました。

室町時代に炭焼き技術が完成

およそ500年前の室町時代、茶道の普及とともに、一般の間でも燃料に炭が使われるようになり、今に受けつがれる炭焼き技術が完成しました。しかしその後、炭焼きが本格的に行われるようになったのは、明治以降のことでした。



飯高の炭づくり

炭焼きが盛んだった昭和30年前後は、山奥で10年も住み込みで炭を焼いていた人もいたそうです。その後、電気やガス、石油が使われるようになり、炭焼きは減ってしまいました。



そして今、木場公園に炭焼き窯（飯高型？）が復活！

炭焼き窯ができるまで



窯をつくる場所を決めて土地の神様をまつり、無事に窯ができることをお祈りする



石を積んで
窯の土台をつくる



土をかぶせて窯の天井をつくる



きれいに丸く整える



石でできた窯の入口



雨よけの屋根をつくって完成！



窯の中の温度が十分に高くなったら
入口と煙突にふたをする



自然に火が消えて、
中が冷めたら、
いよいよ炭の窯出し



煙突から出る煙の色で焼け具合を確認
煙は始めは白く、やがて青色から透明に変化



いよいよ、たき口から点火！



材料を窯の中に
すき間なく立てて並べる



ダム湖に流れ込んだ
流木が炭の材料



炭ができるまで