



# 山とともに生きる

大野 長一郎

聞き手・赤阪 優樹 高田 智哉 (石川県立飯田高等学校2年)

## 自己紹介

昭和51年の9月生まれ、今年誕生日が来れば41歳になります。創業が昭和46年なので、生まれたときからうちは炭焼きをやっていたことになりましたね。炭焼きで育てられたんだけどとにかく借金ばっかりで、お金のことで喧嘩する両親を見て育ったので、君らの歳ぐらいには社会人になってから炭焼きなんかするもんかと思ってました。時代の移ろいもあって、1990年代に入ると、環境問題というものが出てきて、炭焼き自体も環境問題に貢献し得る産業みたいになってきた。他にもいろいろ理由はあったんだけど、1999年からこの道に入っています。で、2003年に父が他界して、それを機にここ大野製炭工場の代表になって、事業の見直しとかしながら、何とか今まで、首の皮が一枚といった感じで

いろんな人に助けてもらいながら、現在に至るという感じですよ。

## 茶道用の炭

父が昭和46年にこの事業を始めたんだけど、炭焼きで食っていくって非常に厳しくて、でも炭焼きを継いだわけはその炭焼きでどうやって食っていくか考えたときに、やっぱり利益の出る商品を作らないといけない。それで選んだのが茶道用の炭です。例えば、バーベキュー用の炭とか一般燃料を父は中心に生産していて、僕が継いだころは1キロ200円だったかなあ。父が亡くなってから300円に上げたんだけど、それでもなかなか食っていけない商売。それに比べると僕の作った一番いいもので茶道用の炭で1キロ3000円するのね。10倍違う。手間暇が3倍4倍かかっても値段が10

倍ならがなばってみようかなって。



茶道用の炭。クヌギが使われている。

## 炭の違いとは

求められる品質の差が第一かな。見た目と燃料としての差です。見た目は、丸いもので、切り口がとても美しく、樹皮がはがれることなく、隙間なくちゃんとくっついて、木の芯が真ん中にあるので芯から放射状に細かな割れがあるもの。さらに燃料として、火付きがよくて、持ちもよくて、ぱちぱちと爆ぜずに、燃えるときに炎があんまり出ずに、でも、かすかな薫りがするもの。一般燃料はそこまで求められていない。

炭は、白炭と黒炭の2種類があって、白炭の代表が備長炭。茶道用の炭は黒炭なんだよね。硬いとか柔らかいとか言ってるけど、最大の違いは炭素純度。炭素純度の指数として「精鍛度」は、電気抵抗をもって0～10のどこに分布する炭かって精鍛計で測ると白炭は0～2の間。黒炭は2～10とすごい幅がある。でもその幅の中で茶炭は6～8という比較的柔らかいほうの質を求められる。なぜかっていうと、茶道のお茶会ではまずお食事を食べる部屋に招かれて、お食事をすると招いた側はもてなして、みんなが座ってから席をはずして、茶室のほうに行って、そこから種火があるところに、茶炭をくべていくの。食事が1時間ほど終わると、「さ、お茶でもいかがですか」というタイミングでちょうどいい温度になってなきやいけない。そのために必要な熱量にあった硬さと美しさを精鍛度で測ると6～8が良いとされてて、そこをどう窯の中で実現するかっていうところが求められる。

## 炭の作り方

まずは材料を調達するところからです。まず山に入った

ら、地主と交渉して、ここからここまで切っていよいよみたいな交渉をして、そこから調達する。そのあと大きな木を切って、そのあと長さを切りそろえていく。このとき、できるだけ1m20cmにして、曲がっている部分は避けてまっすぐになるように切りそろえていく。

なぜ1m20cmかという、作業がしやすいから。短いと、いっぱい焼こうとしたときに、面積がいる。逆に長すぎると、窯の中で上と下の温度差が出る。窯も作業の性能を上げるために一番高い所を1m80cmにして、周りは1m50cmくらいにしてある。地方によっては90cmくらいに原木をそろえているところもある。

山で切ったら、林内作業車っていうので、道路まで運び出します。で、クレーンを使って乗せ換えて、工場まで持っていく。工場まで持ってくると、樹種と太さで選別します。太さは3種類、直径が3cm以下、3cm以上15cm以下、15cm以上で分けます。準備ができたなら、3cm以下の細かいものから奥に詰めていきます。手前には、太い割ったものを詰めます。3cm以下の細かいものは、窯の天井部分に入れます。

切ったときの根っこの部分とか曲がったものを薪として使って利用していきます。薪を燃やすと窯の中の空気が暖められて、窯の中に侵入して、煙突のところから煙が抜けていく。どんどん温めていくと、空気が熱膨張します。最初は19度くらいだった煙が、僕の場合は結構時間をかけるので、4～5日かけて煙を60度くらいにして窯の中の水分量を均一にします。

5日後に「本焚き」という作業をして、薪の量をめっちゃ増やして、窯の中の対流速度を速くして、窯の中の温度をさらに上げます。煙が60度くらいだったものが、2、3時間くらいで80度まで上がります。そうすると窯の中の温度は、230度くらいになってるといわれています。その温度に木がさらされると、熱分解という現象を起こします。木は50%の炭素と50%の有機物が複雑に化合してできている。それが木という組織構造の中から気化して抜け出す。これが熱分解。炭素と有機物の中から有機物が抜け出すと、残った炭素同士が再結合していく。酸素が制限された状態だとそういう



現象が起きます。分解熱が窯の中に一定量たまると、加熱しなくても分解熱で分解するというのが窯の中で起き始めます。

みんな窯の中でポーポー燃えているのをイメージするけど、窯の中で分解が起きているので、窯の中を見ても煙しか見えません。ポーポー燃えているのが見えたらそれは炭化ではなくて酸化なので燃え終わると灰しか残りません。だけど、分解するものがなくなってくるので、炭になったものの酸化が始まり、最終段階になると、温度が上がる。炭が燃え始めて、どんどん真っ赤になって温度が上がっていきます。そうすると煙の温度が300度を超えていきます。そうなったときにまずは吸気口を塞いで、少しガスを抜いてから、排煙口を密閉して、1週間待ちます。で、やっと炭が出せるようになるということです。焼きあがったものは、体積的には半分ほどになっちゃいます。で、機械で、長さや樹種を選別して、箱に詰めて出荷するところまで全部やっています。

### 続けていく植林

なぜ植林をしているかというのと、炭焼きでどうやって食っていくか考えたときに、やっぱり利益の出る商品を作らな

きゃいけなくて。高く売れる茶道用の炭を焼こうと思ったらそれに適した木があまりこの辺にないということが分かって、じゃあその木を植えて育てようってことで、植えて育てた。その茶道用の炭にする木っていうのが、クヌギっていう樹種なんだけど、これを自分の土地で造成して植林をしたところから、僕の場合は色々なことがずっと目まぐるしく起きていて、現在に至るということなんだけど。

2003年に父の亡くなった年の秋に土地を造成して、翌年2004年の春に1000本植林しました。その切った株から新しい芽が何本も出てきて今は剪定をして今の状態になってるって感じです。

クヌギっていう樹種を茶道用の炭として伐採するときは、だいたい樹齢が6~10年の若木がいいとされていて、僕の場合は8年で切ったんですね。2004年に植えて2012年、2013年の4月下旬頃には株から新しい芽がどばあっと出て、5年目でここまで再生しているという状態です。これまでの植林本数は全部で6000本、目標は全部で8000本なんだけど、まだ2000本足りない状況です。

### 植林イベント

一番初め1000本植えたときに「植林って大変だなあ」っ





て気づいた。植えるまでの土地の造成だけでもすごい大変だったし、お金もかかったし。植える作業がほんとに大変で、クヌギって直行型って言われている樹種で根がゴボウみたいに下にスッと伸びる。で、木が家に届いた時点で上が60cmあって、根っこが40cmあるわけよ。40cmの根っこを植えるときには、60cmほど掘らなくちゃいけない。その掘る作業がとにかく大変。

経営を何とかしようと始めた植林だけど、改善する前にこっちが終わっちゃうと思った。どうしようかと考えたときに、その植林を体験企画にすることであわよくば体験料をいただきながら、植林地を広げていこうと考えてたんだけど、なかなか土地の確保が難しくて開催できなかったんだけど、2008年イベントを開催できた。

初めてイベントを開催したときに、「おらっちゃんの里山里海」という地元のNPOが参加してくれて、その人たちが、「あなたのやっていることは私たちの活動と一致するので一緒にしませんか」と言ってくれて、2009年からはNPOが主催になって、大野製炭工場は共催。それから3年間はその人たちの資金提供の下、金沢からチャーターバスも出せるようになって、参加人数も最初は50人だったのが70人になって、2011年には100人超えて、2012年には180人超えたのかな。これ以上は予算やスタッフ的に無理だっとなって最近は縮小傾向にある。

## 今後の展望

親父が他界してからは、親父がそうやったように炭焼きで

命をつないでいこう。つまり子どもを産み育てて、その子どもも子どもを産み育てていけるようになったらいいなと思って。覚悟だけ決めちゃってたから、親父が他界して大変になるのはわかってたけど、やめる気は毛頭なくて。でも、親父っていう最大の労働力と最大の技術、知識、経験っていうのを持った人材を失ったわけ。僕は親父と一緒に4年ほどしか仕事できてなかったし、経営なんて言うものは一切関わってなかったし、その状態からスタートね。親父も設備の更新ができてなかった。まず500万円ほどの借金からスタートよ。まず実印作るところから始まるわけ。震えたね、ハンコ押すとき。

とにかくやっていけないってわかってたから、植林を始めたけど、じゃあ、いつから経営改善が図れるんだろうっていうと、実は2020年からなの。植林計画がうまくいかなかったってのもあって、1000本植えて、育てて、その株から10トンのお茶炭を作って、平均キロ単価1000円を実現して売上1000万円を達成できるのが2019年くらいって感じ。そこで初めて、平均キロ単価1000円くらいのものが焼けると、すごい利益が出るわけ。

今は、年間20トン作って、経費がだいたい600万円くらいかかるとるげん。で、売り上げが600万円とか500万円とか。副産物、土壌改良材とか、講演の収入とかで稼げてるけど、ほとんど経費と相殺されてしまう。でもそれが10トンのうち1割2割しかクヌギのお茶炭っていうのがないわけ。これが8割とかになると、すごい数字が変わってくると思うげん。これが10割になると、経費は変わらずに、そこで1kg1000円のを10トン作ると、1000万円の

売り上げがある。利益で500万くらい残る。これを目指して。こうなるとガラッと変わるよね。そういう展望を持って今やってるんだけど、現状はすごく切ない数字。だけど、クヌギが育って、ちゃんとできれば、よくなっていけることが見込める。

[取材日：平成29年8月2日、9月16日]

## PROFILE

**大野 長一郎** おおの ちょういちろう

昭和51年9月5日・41歳  
大野製炭工場 代表

地元企業を退職し、平成15年に大野製炭工場を継ぐ。茶道用の炭に挑戦。珠洲には、茶道用の炭に適したクヌギなどが少ないことを受け、植林にも挑戦する。耕作放棄地には見られなかった森林生物種の多様性の向上などを認められ、地域づくり総務大臣表彰や農林水産大臣賞などを受賞。



## ● 取材を終えての感想 ●

今回の聞き書きは、最初聞いていた限りではそこまで辛くないと思っていました。ですが、夏休みでの研修で作業を聞き、インタビューをしたことで、自分たちより年上で社会経験をしている人の人生を他者に伝えるということがとても重いことなのだと思感しました。大野さんが喋る一字一句が彼の人生全てを物語っており、これを紙上に載せる義務を課せられたのだと思うと、日を追うごとに不安になっていきました。しかし、大野さんのインタビューを書き起こすことで、彼が私たちにもわかるように丁寧に説明してくれていたことに気づき、とても安心して作業に取り組むことができました。

この作業は聞く相手も見せる相手も機械ではなく一人の人間であり、1対1から1対多へ情報を伝える人が変化することによる意識の変化が重要なものだと思います。これから先、他者に何かを伝える作業は所属する社会的集団が変わるたびに発生します。そのような中でも今回の聞き書きを思い出し、そこで得た経験を活かせるよう精進していきたいと思います。 赤坂 優樹 (写真：右)

僕は今回聞き書きに参加して、最初は不安でいっぱいでした。名人への取材、書き起こし、レポートにまとめるなどすべてのことが初めてで、大変でした。しかし、インタビューをした大野さんはとても優しい方で楽しい時間を過ごすことができました。

また、聞き書きは学校の先生や家族以外の人生の先輩から様々なことを教えていただける貴重な体験で、たくさんの学ぶことができました。たとえば、植林の大切さです。「植林は大切だ」と学校やテレビなどでいろいろな人が言うけれど、なぜなのか、本当に植林に携わっている人から聞くと、言葉の重みが違いました。そして、この重みのある言葉や教えをそのまま伝えることができる聞き書きと関わることができてよかったと思います。1人でも多くの人にこ

の作品集を読んでほしいと思います。お話を聞かせていただいた大野さんや、研修でお世話になった先生方、本当にありがとうございました。

高田 智哉 (写真：左)

