

道を開き、川底をさらえ、 湖北の炭づくりを支えた 今井孫右衛門氏の心。

明治時代の湖北に、地場産業の炭焼きの発展のために道路を造り、私財を投じて水運を整備した一人の住人がいました。山の仕事や地域の世話役をしていた今井孫右衛門氏(今井家六代目)です。その心と足跡が現代に生きる私たちに語りかけるものは何か…。余呉町在住で町史編纂にも携わった白崎金三さんと、かつて地元で炭焼きに従事されていた今井柳三さん、そして現在長浜にお住まいで今井家九代目にあたる今井巴一さんの3人のお話をもとに探ってみました。

私財を投じて水運を開く

明治時代、丹生北部で作られる炭は粗製濫造によって販路を失いつつありました。交通の便が悪く、人々が背中に炭を担ぎ危険な山道を歩いて出荷していたことも炭の普及の足かせになっていました。

今井孫右衛門氏はこれを見かね、炭の品質改良と物資を運ぶ道路の開設を村人たちに訴え続けました。その努力が実って賛同者が集まり、遂に明治23年(1880年)、工事が開始されました。3年後には高時川(地元では丹生川と呼ぶ)の田戸から菅並の左岸に幅2m程の車道が開かれたのです。この道のおかげで物資が馬車で運べるようになり、より多くの炭が滋賀県内に出荷されるようになりました。

ところが、明治28年と29年に湖北を大洪水が襲い、この道路は跡形もなく流されてしまいました。しかし、孫右衛門氏はあきらめませんでした。今度は高時川の流れを利用した水運を提案したのです。これには賛同者がなく、私財をつぎ込んで高時川の田戸から上丹生まで約8kmの川底をならす大工事を実施し、さらに川舟を改良したことでより一度に200俵の炭を運べるようになりました。



炭を積んだ船は、大正の初めごろまで1日2往復していました。帰りは米や川下で買った仏壇などの大きな商品を船に積み、岸から人手で引いて上流へ運びました。年に1、2回は川ならしとして川底の大きな石をさらえる工事も実施したといえます。品質改良の結果、「丹生北の炭」の価値は高まり、生産量は急増しました。小原、田戸、奥川並、鷺見、

尾羽梨、針川の6字は、産業を発展させるため丹生北部購買・販売生産組合を創設し、自分たちの生産した木炭などすべての産品を組合を通じて販売しました。新しい道路が設置されるまで、平底船による水運は人々の暮らしを大きく支えたのです。

山の荒廃と密にかかわる「暮らしの形」

炭は石炭と並んで長年わが国のエネルギー源として広く用いられ、湖北でも盛んに生産されてきました。ところが燃料革命以前の1940年には全国で年間300万トン生産されていたものが、段々と生産量が減っていき90年代には30万トンになりました。

しかし、最近再び炭が脚光を浴び始め、生産量が増加傾向にあります。遠赤外線による加熱が食べ物の味をよくすることからバーベキューなどの燃料として注目され、また炭焼の際に取れる木酢液を含めて、炭の持つ消臭、濾過などさまざまな機能に着目した製品が続々と登場しています。

「炭を積んだ船は、大正の初めごろまで1日2往復していました。帰りは米や川下で買った仏壇などの大きな商品を船に積み、岸から人手で引いて上流へ運びました。年に1、2回は川ならしとして川底の大きな石をさらえる工事も実施したといえます。品質改良の結果、「丹生北の炭」の価値は高まり、生産量は急増しました。小原、田戸、奥川並、鷺見、

自然は相互に関連してバランスが保たれています。私たち人間も自然の一員。「炭を使わなくなった」という生活様式の変化で山林が荒れる原因となっているように、日々の営みすべてが自然のあり方と大きくかかわっています。私たちは地域と共に生きています。地域の自然の中で地域の人々と共に営みを重ねています。自然のバランスを崩さず、人々との絆を大切にしたい暮らしのあり方とは何か？孫右衛門氏の心と足跡から、今を生きる私たちが学べるものがたくさんあるのではないでしょうか。



▲黒炭(ネジキ)



▲黒炭(マツ)



▲白炭(ウバメガシ)



かのうしょうじゅあんくさつかん
叶匠壽庵
草津館

今井家七代目が建てた家は10年程前草津に移築され、和菓子の店舗として使われています。移築の際、家屋の構造は殆ど変えず、蚕を飼っていた二階も当時の面影を残しているそうです。



炭の種類

木炭は、大きく分けて「白炭」と「黒炭」に分けられます。大きな違いは、炭を焼く時の窯の温度と焼き方にあります。白炭を焼く技術は非常に難しく、中国から伝えられたとされています。

白炭

カシヤナラなどの堅い原木を使い、炭化温度1000℃で均一に炭化します。炭化した灼熱の木炭を窯の外に取り出し、消し粉をかけて消火・冷却します。この消し粉が表面に付着し、炭が白くなるため、白炭と呼ばれます。炭質は非常に硬く、火付きは悪いのですが、一度火がつくと火力が強く、火持ちがよいのが特長で、広く燃料用として重宝されてきました。

黒炭

主にクヌギやコナラといった柔らかい原木を使い、400℃~600℃程度で炭化します。煙突から出る煙が無色になった頃を見計らって窯口や煙の出口を石や粘土でふさぎ、窯を密閉します。この状態で、火消しつぼのように酸欠状態を作り窯の中の火を消火し、冷えてから窯口を開いて取り出します。白炭のように灰がつかず表面が黒いのが特長です。炭質は柔らかく、火付きがよく、すぐに火力が増し、燃焼時間が短いのが特徴です。火がつくと早く燃えて高温になるため立ち消えが少なく、昔から茶道用や工業用の燃料として使われてきました。

木酢液

炭焼き窯から出る煙と水蒸気は、煙突を通る間に冷え曇りとなります。その曇を集め、蒸留させたものです。さまざまな成分を含んでいますが、主成分が酢酸のため「木酢液」と呼ばれています。



今井 巴一 さん
いまい みいち
大正6年
余呉町生まれ



白崎 金三 さん
しらさき きんぞう
明治44年
余呉町生まれ



今井 柳三 さん
いまい りゅうぞう
昭和5年
余呉町生まれ

滋賀県の木炭生産量の推移

西 暦	生産量
1950年(昭和25年)	13,466 t
1960年(昭和35年)	9,660 t
1970年(昭和45年)	624 t
1980年(昭和55年)	71 t
1990年(平成2年)	54 t
2000年(平成12年)	78 t

※滋賀県統計書より