

真っ赤な光を放つ窯出し前の備長炭。溶鉱炉のような灼熱を呈す窯内の温度は1300〜1500度に及ぶ

紀南風物

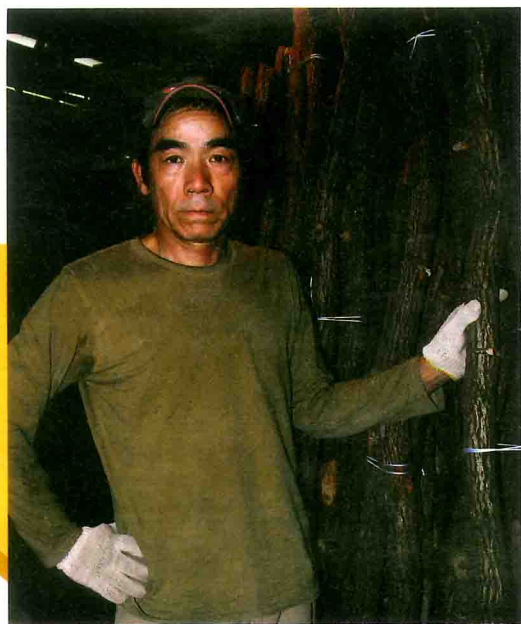
備長炭

びんちょうたん



食材のうまみを引き出す優れ物

備長炭生産者



ふくい としりの 福井 利則さん (53) 田辺市中辺路町小皆

脱サラして炭焼きと梅栽培
17年前に脱サラし中辺路町に移住し、炭焼きと梅栽培を始めた。当初は技術がともなわず、炭にヒビが入ったり失敗の連続だった。窯に原木を入れてから窯出しまでは約2週間かかるが、その炭をJAに出荷したときがホッとする瞬間だ。何回焼いても、未だに納得のいくレベルじゃないが、炭焼きが好きなのでめげることはない。大先輩も多い中、現在JA紀南のなかへち木炭部会長を務めている。備長炭の良さをもっと知っていただけるよう皆で取り組みたい。

脱臭や湿気調節、炊飯にも 備長炭のさまざまな活用法

- 冷蔵庫やトイレの消臭に**
備長炭にあいた無数の穴がエチレンガスやアンモニアガスを吸着するため、消臭剤として使えます。また水蒸気も吸着する作用があるため、吸湿剤の役目も果たします。
- ご飯がおいしく炊ける**
備長炭をお米と一緒に炊飯器に入れると、炭のセラミックスの働きで、米粒の芯まで熱が行き渡り、ふっくらと炊きあがります。
- イオン効果でまくらにも**
ぐっすり眠りたいとの願いにこたえてくれるのが備長炭の「安眠まくら」。マイナスイオンが快眠に作用するといわれます。
- 木酢液にもいろんな効果**
炭窯から出る煙を冷やして取ったのが木酢液。主成分は酢酸で、ムカデなどの虫除け、生ゴミのカラス除け、水虫などの民間療法、作物のダニ防除などにも使われています。
(参考文献=木下伊吉氏著「備長炭の神秘」)
■備長炭を活用した商品はJA直売所「紀菜柑」でも多数取り扱っています。田辺市秋津町752-1、電話0739-81-0831。



紀菜柑に多数ある備長炭の商品

木炭の最高級品と称される「紀州備長炭」。その製炭技術は、平安朝時代(800年代)、中国から技術をもち帰った弘法大師が県内に伝えたのが始まりです。「備長炭」と呼ばれるようになったのは江戸時代(1700年代)、田辺の商人、備中屋長左エ門が、秋津川村産の木炭に「備長」の屋号をつけ「備長炭」の名で江戸に送ったのが由来で、田辺市の秋津川が発祥の地とされています。原木のウバメガシは紀伊半島に

田辺市発祥の木炭の最高級品

しかし、食材のうまみを引き出す優れ物の備長炭はグルメの店では健在。うなぎ屋、焼き鳥屋、煎餅屋と、「紀州備長炭使用店」という札が掛かる店をよく見ます。窯からかき出される備長炭は、多くの自生し、県内の各地で炭焼きが盛んでしたが、ガスなどの燃料の台頭により家庭での炭の需要は減退したのが確かです。



窯からかき出される備長炭は、多くの自生し、県内の各地で炭焼きが盛んでしたが、ガスなどの燃料の台頭により家庭での炭の需要は減退したのが確かです。