

加美町の自然エネルギー利用その① 薪（まき）と炭

自然エネルギー利用者の声

昨年末に加美町の自然エネルギーを利用する人たちに話を聞きました。今回は、その中から、薪と炭の利用について取り上げます。薪の利用について、地区委員さんでもある遠藤みどりさんと、前回の地域調査で偶然お会いした三浦材木店の皆さんにお話をうかがいました。炭の利用については、座談会や地域調査でもご協力をいただいた尾形照雄さんとうかがいました。

薪ストーブの利用

三浦材木店

中新田の上川原にある三浦材木店の事務所には、素敵なだるまストーブがあります。このストーブは、特注品ですが、修理しながら30年使っているそうです。特注品のため、厚い鉄板のストーブです。鉄板が厚いため、暖まりにくいですが、一度暖まると冷めにくくなるのが利点のようです。

お話を聞くときには、ストーブを囲んで座りました。ストーブの側にも暑くなりすぎないところが薪ストーブのよさだと思いました。



← 手作りの素敵なストーブの囲い。

お茶を置く台になってとても便利です。金属の棒を引っかけて手袋などを乾かしたりすることも出来るそうです。お茶などを置く部分は、触るとほんのり暖かくて、ストーブを囲んで談話するのに最適でした。



GENJIRO（遠藤みどりさん）

遠藤さんのお店、GENJIROには、薪ストーブが二つ置いてあります。一つは大きいストーブで、赤々と火が燃えています。もう一つは小さいストーブで、おきを入れて暖かくしてあります。小さいストーブの上には陶器の湯たんぽが置いてあってほどよい暖かさになっていました。それに、小さいストーブは、触ってもそんなに熱くなかったのがおどろきでした。 【裏面につづきます】



おいしい薪ストーブ

・おきになったときに利点がいろいろあるそうです。金網でお肉を焼いたり、五徳を入れてその上でピザを焼いたり、焼き芋や焼きリンゴも！また、ストーブの上では煮込み料理のほかにも、ジャムや飲み物などいろいろできるそうです。

↑

おき火になったときに金網を入れると
いろんな料理が出来る



↑ 煙突のないストーブ

おき火で、上の湯たんぽがほどよく
暖かくなっている

炭の利用 別所の尾形照雄さん

炭は薪と同じように、地域のものを使って出来る身近な自然エネルギーです。加美町では、別所の尾形照雄さんが、炭焼き窯をもっています。他にも、小野田や宮崎で炭焼きを行っている人たちがいます。

尾形さんのところでは、ほりごたつに、小さくした炭を利用していました。練炭ではガスがでるけれど、炭では大丈夫だそうです。炭のこたつも、電気こたつとは違って熱すぎるのがなく、ほんのりとした暖かさがあって素敵でした。



←掘りごたつの中は炉になっていて、小さくした炭が真ん中の金網の中にあります。いつまでもこたつに入っていたい暖かさでした。

尾形さんは、かりんとう屋にもおろしていました。炭を使うことで、かりんとうがおいしく乾燥できるそうです。

最近では、バーベキュー用の炭も販売していました。しかし、震災以降は炭を焼くことができなくなっています。

尾形さんの炭を使うことができなくなってしまうのは残念です。また、炭焼きの技術は、職人の技であるとおっしゃっていました。技がなくなってしまうことも寂しいと思いました。

(次号につづきます。第4号は水の利用についてです。)

問い合わせ先:

加美町役場 協働のまちづくり推進課 (TEL 63-3215, FAX 63-2037)