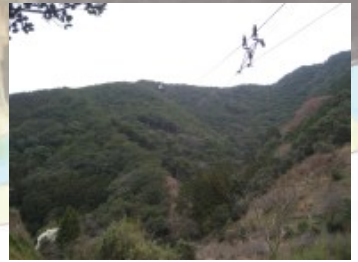




## 紀州備長炭ができるまで

紀州備長炭は、江戸時代の中頃に秋津川とその周辺の炭焼きが製炭技法を確立し、田辺の炭問屋「備中屋長左衛門」が取り扱う商品を「備長炭」と名付けて売り広めたのが始まりと言われています。松尾芭蕉が奥の細道を歩いていた頃のことです。それでは300年の歴史を持つ紀州備長炭がどのような工程でできあがるのかご案内致しましょう。



### 1 伐採・搬出

みなべ・田辺地区では梅畑を造る時に山全体を梅林にせず、薪炭林を残してきました。



### 2 木ごしらえ

曲がった原木に鋸・鉋で切れ目を入れ、コミと呼ばれる木片のくさびを打って真っ直ぐにします。



### 3 立込み

原木の立詰めは紀州備長炭の特徴です。



### 4 口焚き・乾燥

窯口で雑木を燃やし、生木を乾燥させます。2～3日すると煙の勢が増し、甘酸っぱい香りが鼻をつきます。ウバメガシのエキスの匂いです。



### 5 炭化

炭を焼くというのは正確な表現ではありません。ひとたび炭化を始めた原木は、自ら発する熱によって、順次下方へと熱分解を伝えていきます。



### 6 ねらし

白炭の最大の特徴はこの「ねらし」です。炭化を終えた炭は、徐々に広げられた窯口から送り込まれる空気により燃え始めます。



### 7 窯出し・消火

窯口に引き出して精錬された炭を「エブリ」でかき出し、素灰をかけて消火します。炭は一度に大量に出しません。

