

森林に恵まれた山形県。古来より森林を生かした生業（なりわい）が営まれてきた。

その一つが「炭焼き」である。輸入品の増加や後継者不足などにより減ってきたとはいえ、今でも県内各地で、炭焼きの技が受け継がれている。

飯豊町の佐藤さんもその一人。山形県の木炭品評会で最優秀賞を受賞したこともある白炭づくりの達人だ。

白炭とは

炭には白炭（しろずみ、はくたん）

と黒炭（くろずみ、こくたん）がある。普段よく見かける黒い炭は黒炭だ。

白炭は、文字どおり白い色をした炭である。製造過程で表面に白い灰がつくため白くなる。非常に硬く、叩くと高い金属音がする。火持ちがよく、安定した強い火力があることから、炭火焼にこだわる飲食店などで使われている。

県産炭のススメ

佐藤さんの炭焼きの工程は原木の切り出しから始まる。地元の山のナラが原料だ。それを窯（かま）に

詰め火を入れる。

良質な炭のポイントは、使用時に燻煙（くんえん、不快な煙りのこと）や爆跳（ばくちよう、炭がはじけること）が出ないこと。このために佐藤さんは、水分や木酢液（もくさくえき）を抜く手間を丁寧にかける。

炭を使うことは、森を守り、山を守ることにもつながる。「やまがたの炭」をこれからも大切にしていきたい。

炭焼きの工程

1. 原木の切り出し：山から原料のナラを伐採。
2. 窯詰め（木くべ）：束にした原木を奥の方から詰めしていく。（1日目）
3. 口焚き：原木の水分を抜く作業。白い煙が出る。（2日～3日目）
4. 焼火：点火開始（4日～6日目）
5. 精煉：炭化後、窯口をすだいに開けて空気を送り、短材の樹皮を燃やして赤熱させる。（6日～7日目）
6. 窯出し：少量ずつ窯口から取り出す。（7日～8日目）
7. 消火：炭床に集め、直ちに素灰をかける。



職人の技！

窯を開けて様子を確認することができないため、煙と匂いで判断する。この見極めが長年の経験でなせる技。

連絡先

山形県飯豊町手ノ子 2367-1
佐藤 利助 さん



炭火焼
やきとり とりまる

山形市中野 260
023-681-1517

白炭は遠赤外線効果があるので、中までしっかり火が通るよ！佐藤さんの炭で、美味しく焼いています！



とりまる店主
落合さん親子

みなさん、山形県産の「炭」はご存知ですか。
「炭」といえば、西置賜地域が盛んです。



県産の資源で、
環境へキづかい

飯豊の炭