

2. 木炭と私たちの生活

かつて（昭和30年頃まで）の生業の炭焼きは、燃料としての炭でした。今は、焼き鳥や焼き肉などの熱源としても使われていますが、大半は、「炭の力」＝「脱臭、除湿、遠赤外線放射、マイナスイオン放出、浄化作用、化学物質の吸着作用など」を活用することで、人々の生活を支えています。

また、炭焼きの際に得られる木酢液についても、含まれているさまざまなミネラルによる効果として、消臭、殺菌、香味つけなどの効果が見られるほか、土壌改良や作物の成長促進などを図ることもできます。

従来の炭焼きも各地区で継承され、木炭の生産もされていますが、一方で環境汚染防止やリサイクルの視点から、間伐材や倒木、流木など、山や森林を健全に育てるために生じる廃材などから生産される炭もたくさんあります。

夢創塾での炭焼きは、花や草などの植物を炭にして額に飾るお花炭作りも含め、「陶芸」に通じる夢と美学の焼き物です。

炭と暮らしの関わりとしては、次のようなものがあります。

1. バーベキュー、焼き魚、焼き肉などの燃料。
2. 脱臭材、除湿材として、室内はもとより家屋の床下に設置して、快適な生活空間作り。
3. 室内での飾り炭として、マイナスイオン放出、化学物質吸着、遠赤外線などの効果による室内浄化。
4. 川底への炭の敷設による、河川の水質浄化。
5. お花炭を額に入れて工芸作品化し、癒しの空間作り。
6. 炭粉を寝具、座布団、枕などに入れて生活用具化。
7. 水田、畑に散布して、土壌改良。
8. 山に散布して、樹木の活性化と水源の水質浄化。

夢創塾塾長 長崎 喜一