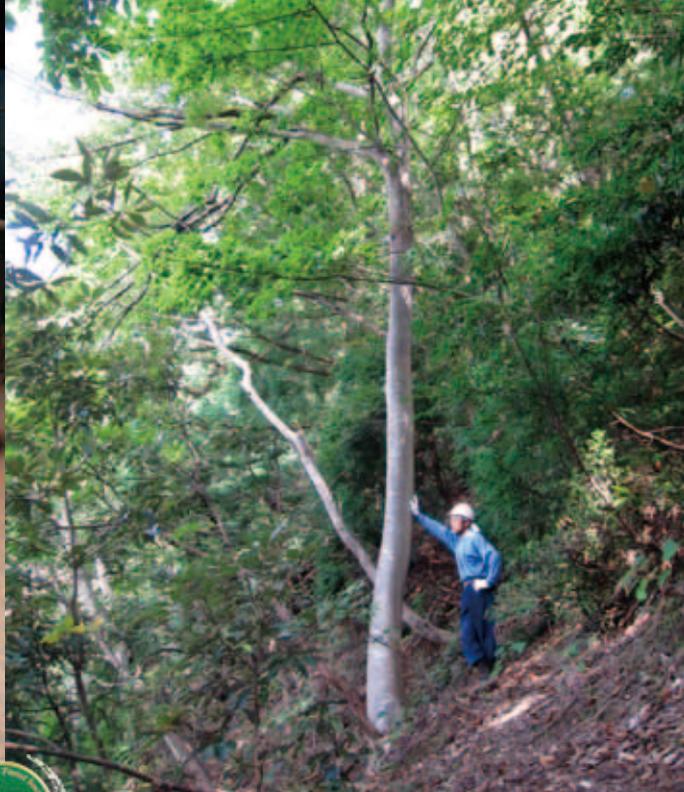




研磨炭の窯



通直で製炭に適したニホンアブラギリの原木



日本森林学会による

日本の林業遺産を知らう！

第 **3** 回

福井県の林業遺産

林業遺産中部地区推薦委員 奥 敬一（富山大学・准教授）

林業遺産は2016年度までに16件が選定されていますが、そのうち3件が福井県内にあります。地域特性に根ざした多様な林野・里山の利用を、なりわいとして継承してきましたことが評価されています。

若狭地域に 継承された 研磨炭の製炭技術

研磨炭は漆器工芸品の表面を精密に研ぎ出すための炭で、とりわけ漆器椀などの曲面研磨にすぐれているほか、金属工芸品や精密機械、光学レンズなどの工業用研磨にも使われることから、代用品のない道具となつていきます。日本の伝統工芸・ものづくり文化を支える林業技術として、非常に重要な役割を果たしていると言えるでしょう。

研磨炭は、もともと静岡県内で「駿河炭」として盛んに生産されていましたが、大正期頃に主な炭材であるニホンアブラギリの資源量が減少したことから静岡での生産は途絶え、灯火や番傘の撥水加工などに用いる油を搾油するための原木が豊富に栽培されていた若狭地域に生産が移りました。

現在、この研磨炭の生産技術を受け継ぎ、商用生産を行っているのは、福井県おおい町の木戸口武夫氏のほか、他県の1団

体のみとなっています。原料確保（選木、伐採、搬出）を全て自身で行っている木戸口氏は、「良質な研磨炭の生産には最低でも50年以上の通直で年輪の詰まったニホンアブラギリが必要ですが、全国的に品質の良い原木が減少しています。これに伴い、製炭業自体の安定した収入の確保が難しくなり、後継者不足につながっています。私が副会長を務める「福井炭焼きの会」では、観光を兼ねた炭焼き体験教室のほか、炭焼き職人を目指す人を対象としたプロ養成講座を開催するなど、課題を打破するための様々な取組を行っています」と話します。

現在はニホンアブラギリのほかにも、堅さの異なるホウノキやツバキなどの樹種によって、用途に応じた様々な研磨炭が生産されています。

若狭地域の里山における 熊川葛の生産技術

熊川葛は、福井県若狭町の熊川地域とその周辺の里山に自生するつる植物のクズを原料として作られる葛粉です。この一帯はクズの生育に適した土壌で、良質な原料がとれたことから古くから産地として知られ、葛の生産は冬季の農家の仕事として重要な収入源の一つでした。

熊川葛は天然のクズの根を手作業に

よって掘り起こした後、根に含まれるでんぷんの発酵を抑えるために、11月から3月の極寒期に清流北川の水を使用し「寒晒し」と呼ばれる作業を何度も繰り返して生産されます。これは1828年に農学者大蔵永常が著した農書「製葛録」に記されている製法をほぼそのままに受け継いでいます。現在もこの伝統的な製法を守って、地元産のクズによる熊川葛を生産しているのは熊川葛振興会のみです。同振興会の西野徳三会長は、熊川葛の生産・振興の重要性を次のように話します。

「昔から熊川葛はお菓子の材料や薬として重宝され、当地域の人々にとっては身近な存在でした。その一方で、クズの蔓は樹木に巻き付いて成長を阻害する原因になるとともに、降雪時期には雪と蔓の重みで枝幹が折れやすくなるなど、里山の荒廃につながるため、林業や山村にとっては厄介な存在でもあります。こうしたことから、地域住民にとって葛を生



研磨炭による漆器の研ぎ出し作業



葛根の採取



熊川葛の製造に使用した道具類
(若狭鯖街道熊川宿資料館、大藤千香子撮影)



「越前オウレン」の栽培地



採取直後のオウレンの根

産することは里山保全という大きなメリットがあるのです。現在でも熊川葛は、京料理や菓子などの高級材料として販売しているほか、振興会と地元の菓子屋が共同で新たな商品を開発するなど、地域おこしにも貢献しています」
こうした重要な役割を担う熊川葛の伝統を守ろうと、同振興会では高校生に熊川葛の作り方を指導する場を設けるなど、次世代に継承していくための取組を行っています。

越前オウレンの栽培技術

オウレンは、根茎に整腸や消炎などの効能があり、漢方薬にも利用される薬用植物です。かつては全国に産地がありましたが、現在も商用栽培を行っているのは福井県大野市の「越前オウレン」のみとなっています。越前オウレンは平安時代の法典「延喜式」にも記述があるほど、長い歴史を有しています。
越前オウレンの栽培は高標高地の広葉

樹自然林の林床で行われます。ヤマハンノキやミズキなどの広葉樹林の下に畑が開かれ、オウレンの播種後、草刈りや倒木、落枝の除去などの管理によって適度な遮光状態を維持します。根茎の収穫には播種から15〜20年の歳月が必要で、掘り採った後にさまざまな調整を重ねることで、黄色が鮮やかな生薬「黄連」として販売されます。

現在、オウレンの市場は安価な外国産がほとんどを占め、国内産はわずか3〜4%というのが現状です。越前オウレンの生産者も10軒ほどしか残っておらず、生産量も年々減少の一途をたどっています。
生産者の一人である加藤好昭さんは「昔、オウレン栽培は林家や山村にとって生活の糧となる重要な仕事でしたが、現在残っている生産者は高齢者ばかり。そのため、良質な越前オウレンを求めるお客様はいますが、その需要に対応できるほどの生産能力がありません。収入が

少ない上、山中での地味な作業を要するので若い後継者を取り込めず、現状では畑を広げることは不可能です。しかし、林業遺産に認定されたことがきっかけとなり、少しでもオウレンに興味を持ってもらえるよう、市の産業フェアにオウレンの実物やパネルを展示したほか、地域活性イベントに参加し、地元の薬局と協力してオウレンの栽培方法や漢方としての効能を伝えるなど、越前オウレンの伝承に積極的に取り組んでいます。こうした地道な取組によって、伝統の火を消さないようにしていきたいと思っています」と話します。

白山の山麓には伝統的な山野利用として、季節的に本村を離れて山中の小屋で暮らし、焼畑などで生業を営む「出作り」と呼ばれる生活様式がありました。オウレン栽培は出作り地での重要な換金作物の一つとして受け継がれ、貴重な山村文化の一端を今に伝えています。