

## 自称炭焼き職人 酒見晴高さんを訪ねて

木が皮ごとそっくり炭になっていて、触れると指に黒い粉がつく。これは科学的には木が高熱によって熱分解したもの。漆黒で中心より放射状に鋭く亀裂が走りそれが何とも美しい。これが「菊炭」で昔から利休好みとしてお茶席で重用された炭である。この炭の作り手の酒見晴高さんを取材した。

彼は引きこもり状態の幼少期を経て、年ごとに野山にあこがれ、30歳ごろより山野の草木の名前、昆虫・鳥の名前や生態、地域の地層などを研究する同好会に参加し、いっそう自然散策の機会を多くしていた。ある時、安富町の炭焼き職人谷口由雄さんと出会い、すっかり炭焼きの魅力にとりつかれた。以後炭焼きの一部始終をつぶさに、特に白炭について谷口さんに教わり、翌年堀切辰巳さんと出会い黒炭を教わった。酒見さんは今はこれこそが自分の求めていた世界と炭焼きに夢中である。

炭焼きにも大きな木から窯に入れる一本の棒にするまでの作業、土窯作り、窯詰め、そして火を燃やす作業と多くの工程がある。とりわけ直径40cm程の大木の伐採はチェーンソーの扱いなども含め

て、命の危険にさらされることもあるとのこと。その後の木の運搬なども大変な重労働。そして火を燃やすときには火事の恐れもあるから大変緊張する。しかし燃える炎をみていると、古代人の火への畏怖も呼び起こされるのか、不思議な昂揚感におそわれるとのこと。炭焼きの魅力とはまさに自然を愛し、自然と格闘し、一体化するなかで、あのようなすばらしい自然のアート「菊炭」なども得られるのかもしれないと感じた。

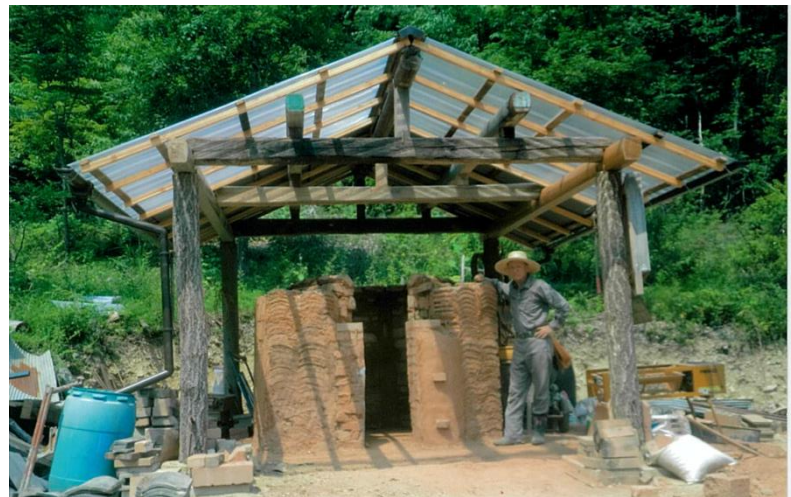
酒見さんの日常は薪の五右衛門風呂、暖房は、冬もストーブなしの火鉢のみの生活で、火鉢で干物を焼いての一献は格別とか。年に一回全国木質炭化学会、炭焼きの会などにも参加し交流を深めるとのこと。学会ではこの豊かな自然をいかに現代の生活に還元するか熱っぽく議論されるよう



酒見晴高さん

である。世の中の流れとは裏腹にこの酒見さんの生き方と凜とした菊炭の丹精さに感動した。

【取材・文責：宮田直美】



炭窯 制作中



菊炭