

秋津川はこんな里

秋津川には、素晴らしいところが、たくさんあります。

自然がいっぱい秋津川

6月下旬になると、秋津川のあちこちでたくさんの蛍が飛び回り、とてもきれいです。蛍の種類は、ゲンジボタル、ヘイケボタル、クロマドボタルです。また夏の川では、子どもたちがたくさん泳ぎます。川の中には、コイやフナ、ナマズなどたくさんの生き物が見られます。秋には、モズクガニを採る人も見かけます。

夏の山では、クヌギの木にカブト虫やクワガタ虫が集まってきます。今年もたくさんのクワガタムシが捕れました。

このような美しい山と川に恵まれた秋津川の自然を大切にしたいです。



【秋津川に生息するゲンジボタル】



【今も元気に働く松原正男さん】

お年寄りが元気、秋津川

秋津川は、お年寄りがとっても元気です。70歳はまだまだ若者といわれ、80歳を超えた人も元気に仕事をしている姿を見かけます。

お年寄りにインタビュー

松原正男さん（87歳）

- Q. お仕事は何をしていますか？
A. 農業をしています。
Q. 楽しみは何ですか？
A. 農業や老人クラブの世話をすることが、今の楽しみです。
Q. 長生きの秘訣は何ですか？
A. 心を平静に持って、年を取ってもなるべく年寄りなりのいろいろな楽しみを持つこと。秋津川の皆さんと協力して元気に過ごすことです。

学校でも農業体験

わたしたちの学校では、きれいな秋津川の水を使って、米作りをしています。小さな田んぼですが、5月に田植えをして、9月に稲刈りをします。そして、10月の秋小祭りで、収穫したもち米でおもちをついて食べます。

また6月には、梅とり体験も行います。全校児童で採った梅を使って、梅シロップや梅干しを作ります。



【学校園でのもち米の収穫】

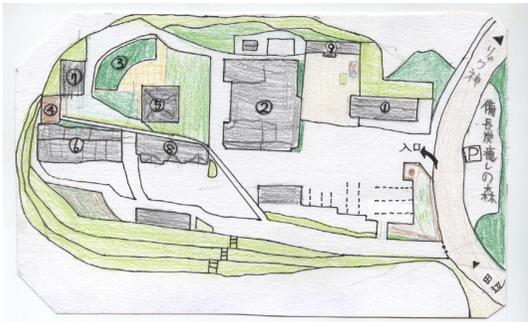
秋津川のシンボル備長炭公園

秋津川には、炭焼きの里のシンボルとして備長炭の歴史や製法を教えてくれたり、窯出し体験もできる、備長炭公園があります。オープン以来多くの方が訪れています。また、今年初めて大阪の小学校6年生が修学旅行に訪れ、窯出し体験をして、とても好評でした。

①利用案内

入場料	大人	210円	団体（20名以上）	160円
	小中学生	100円	団体	70円
休館日	毎週水曜日（祝祭日の場合は翌日）			
※開館時間は am9:00 から pm5:00 まで				

②公園案内



①産品直売店 炭を使った商品がずらりと並んでいます。

②発見館 中では炭の歴史や文化、世界の炭や日本の炭がわかります。

③バーベキュー ここではみんな仲良くバーベキューが楽しめます。

④体験窯 炭焼きが楽しめます。いい体験ができますが熱いです。

⑤喫茶店 とてもおいしい炭ラーメンやコーヒーもあっておすすめです。

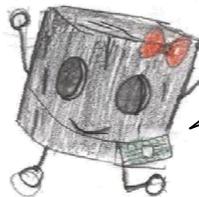
⑥炭窯

⑦加工体験館

⑧伝習館

⑨トイレ

私たちがおすすめは、午後から行われる「炭琴コンサート」です。秋津川炭琴サークルの人たちが炭琴で美しい曲を奏でてくれます。（入場料は無料です）



③イベント紹介

3月下旬に開かれる「春祭り」と12月上旬に開かれる「山祭り」の2つのイベントがあります。

「春祭り」では、備長炭の窯出しや餅つきを体験できます。最後には餅まきもあります。

「山祭り」では、写真コンテストや炭琴(たんきん)のミニコンサートが開かれます。「春祭り」でも「山祭り」でも秋津川で作られた農産物が安く売られます。また、備長炭バーベキューも普段の半額で食べることができます。

窯出し体験の感想

窯の中で赤くゆらゆら燃えている炭を見てきれいだと思いました。それに窯はすごく熱いので、夏はとても大変な仕事だと思いました。窯の中の備長炭を見て、赤く燃えている炭を見ると、とてもきれいだと思いました。

窯出し体験をして、一番思った事は、炭焼きさんは、とても熱い中で炭焼きをしている事が、すごいと思いました。しかも、炭焼きさんは、その仕事をなんと12時間も続けてやると聞いたので、ぼくはとてもびっくりしました。実際にやってみて、炭をかき出すとき、ものすごく重いし、炭を寄せる時はそれ以上に熱かったです。



自然がいっぱい
元気がいっぱい
発見がいっぱい
いっぺんきてら

秋津川

⑤ねらし

黒炭との大きな違いがこの「ねらし」です。窯口を少しずつ開けていき約千度の高温で一気に炭化させます。炭の体積は、原木の約3分の1になっています。

⑥窯出し

真っ赤に焼けた炭を「えぶり」とよばれる道具で、かき出します。炭が折れないように、注意しながら、灰床に揃えていきます。夏は、この作業を気温の下がる深夜に行います。



【ねらしの様子】



【灰かけの様子】

⑦灰かけ

灰と土を混ぜた「すばい」を手早くかけ、赤く焼けた炭を消火し、冷まします。白炭とよばれるのは、炭にこの白い灰が付着しているためです。

⑧選別

かつては太さや形状によって厳しく、等級分けされていました。現在は、主に3~4種類に選別されています。細めで円筒形のものがウバメガシといわれ、上級とされています。

備長炭を使った製品



焼き鳥だけじゃもったいない。備長炭には、いろいろな製品に利用されています。

備長炭の活用法と効果

備長炭は、燃料だけでなく色々な製品に利用されています。

炭風鈴：備長炭公園の売店で売られていて、手作りすることができます。また、音色がとてもきれいです。

炭シャンプー：髪と地肌の汚れを浮きあがらせ、ツヤツヤにしてくれます。

炭歯ブラシ：ブラシの部分に炭が使われていて、普通よりも、きれいに歯がみがけます。ちなみに、歯は黒くなりません。

備長炭麺：麺に備長炭のパウダーが練りこまれていて、色は黒いです。体にもいいそうで、味は、普通のラーメンと同じです。



炭琴：備長炭を使った木琴です。澄んだ音がよく響きます。山祭り・春祭りで演奏されます。

私たちがおすすめ商品 備長炭ラーメン

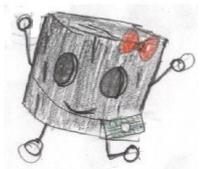


このラーメンは黒いので、初めて見るとびっくりするかもしれませんが、食べてみるととってもおいしいです。しかも、体が健康になりますよ。



秋津川備長炭キャラクター
《備長くん》

紀州備長炭を ぼくらが紹介するよ。



《炭れちゃん》

歴史

黒炭は、平安時代に日本に伝わったといわれています。今のような白炭の備長炭が作られるようになったのは、江戸時代の半ばです。

なぜ、秋津川で盛んに作られるようになったかという、原料のウバメガシがたくさん生えていたこと、また、田辺の備中屋長左衛門が江戸や大阪に出荷し、好評を得たことが考えられます。備中屋長左衛門の名前をとって備長炭の名前が付けられました。

また、秋津川には、質のよい備長炭を作ろうと努力した吉三さんとおるりさんの言い伝えが「おるり音頭」として残され、今も踊りつがれています。

しかし、昭和30年頃まで燃料として使われていた備長炭も、ガスや石油が広まるにつれ、次第に使われなくなりました。

現在、秋津川には、12の窯があり、13名の職人さんが炭を焼いています。

できた炭は主に高級料理店に出荷されています。

【現在の窯出しの様子】



おるり音頭

- 一つとエーエノサー
一つは熊野の御まち米屋の娘がおるりとて
コーノジョーカイナ
- 一つとエーエノサニ又大根離れても、
おるり吉さん離りやせぬ
コーノジョーカイナ
- 一つとエーエノサー
見事に髪結うて化粧して
吉さんに見しようとの品じゃもの
コーノジョーカイナ

備長炭ができるまで

原料のウバメガシ備長炭になるには、次のような作業が必要です。

①ウバメガシを切ってそろえる

窯にすき間なくつめ、ゆがみのひどいウバメガシは切目を入れてまっすぐにします。また、太い木は半分に切って大きさを揃えます。

②窯入れ

焼きむらを無くすため、寸法を一定にした状態ですき間なく窯の中につめていきます。この作業は窯が冷めないうちに手早く行います。

③口焚き

炭入れを終えると窯口の半分以上を土で閉じ着火します。この口焚きから炭が焼きあがるまでの十数日間、炭焼きさんは昼夜ほとんど寝ないで窯の番をします。

④燃焼

小さな穴を数カ所残し、後は窯口をすべて閉じ、約1週間から10日間ゆっくり蒸し焼きにします。ねらし工程に入る前の重要な工程です。