

藪谷林道工事中

工事中のため伐採にいけていません。その代わりに任期後の事を考えています。

「今年度末で終わり?」「その後はどうするの?」と聞かれることがあります。協力隊の任期は今年の7月末までで、その後は許されるなら時山に住み(炭)続けて、半製炭半鍼灸の生活をしていきたいと考えています。その為にも、もっといい炭を作れるようになり、もっと売っていかねばなりません。鍼灸の方も徐々に準備を進めていこうと思っています。

有難いことに、これまでたくさんの温かいサポートのおかげで続けることができました。まずは残りの半年間、しっかりやっていこうと思いますので、よろしくお願いいたします。



灰式懐炉

売れない小さい炭を使用して、治療にも使えるかな?

今季の冬



着火1時間後(左)と4時間後(右)の炭

この冬は寒くなるだろうと思っていましたが、1月中旬くらいから、寒さの厳しさが少し緩まったと思います。

冬になり火鉢を出して、作った炭を使っています。去年に比べて火持ちがするなという感想です。長く使いたいときは横に寝かしたり灰を少し被せたりし、火を強くしたいときは縦に置き空気によく触れるようにする。使い方がよくなったかな?

ときどき変わったにおいがすることもありますが、樹種の違いによるものなのか、はたまたガメの混入か…。

去年はガメが大量に発生しました。雪は思ったより多くありませんでしたが、まだまだこれからかもしれませんね。

鍼灸師としての雑感 温めるか冷やすか

裏面もあります



・元気 やる気がない

・のぼせ

・寝汗

・唇や口が乾く

・食欲不振

・手足がぼてる

「この痛みって冷やした方がいいの?」と聞かれることがありますが、慢性痛(1ヶ月以上続く痛み)は温めた方がいいと思っています。お風呂に入って楽になれば温める、悪化したら冷やした方がいいでしょう。お風呂の後にいつ頃痛みがでるのか確かめることもいいと思います。入浴後、身体が冷えてから痛みがでてくるかもしれません。

身体を温めると、免疫細胞が活性化し、また新陳代謝も上がるので、基本的には温める方がいいと考えています。ただ、ずっと温めていると、体を内から温める力が落ちてしまうかもしれません。また、温めるときは乾燥や低温やけどに気を付けましょう。意識して観察することが大切です。

! このような時(虚熱症)は温めない方がいいかも。

# 明日へつなぐ

戦火が広がるウクライナや中東、社会に大変革をもたらしている人工知能(AI)の進化…。戦後80年。世界で起る大きな変化の中で、戦禍を乗り越え復興を果たした日本は今、転機を迎えています。海外で、国内で、そして岐阜で。先行きが不透明な時代に、未来をどう描き、次世代にバトンタッチしていくのでしょうか。明日へ、夢と希望をつなぐ人々の姿を伝えます。さあ、ページをめくってみよう。



岐阜新聞  
第5部

岐阜新聞 元旦の特集に掲載されました



窯から取り出した炭の状態を吟味する中村明弘さん  
■大垣市上石津町細野

岐阜、三重、滋賀の三県境にある大垣市上石津町の時山地区はかつて炭焼きの里だった。品質の高さから「時山炭」の名で重宝されたが、戦後の需要減で急速に衰退した。一時は途絶えた製炭の文化を継承しようと、2022年に地元住民で保存会を立ち上げ、移住者とともに窯を再生した。

12月中旬、牧田川のほとりに立つ窯で、24年最後の炭出し作業が進められていた。「窯の手前から質の高い炭が出始めると、期待が高まる」。市地域おこし協力隊として家族と同地区に移住し、製炭に携わる中村明弘さん(47)が炭を打ち鳴らすと、「キン」と澄んだ金属音が響いた。

シデヤナラ、カシ。地区を囲む山々

には広葉樹が育つ。冬の厳しい寒さで年輪が細かく刻まれて締まった木々は、火持ちの良い炭を作る最高の素材だ。炭化した木をゆっくりと冷ます独自の製法で、弾けることも少なく、香りも良いのが特長。江戸時代は「尾張藩御用遠炭」として知られた。集落のほぼ全戸が通年の専業としていたが、戦後の燃料革命で衰退。数軒が細々と続けてきたものの、数年前に最後の1軒も閉じた。

多くの窯が雨で潰れ、炭作りを知る人も高齢化で数人が残るのみ。そんな状況に危機感を抱いた住民たちは時山炭保存会を設立し、担い手として中村さんを招いた。師匠たちに木々の伐採や窯造り、煙の見方を学んできた。23年

## Seino area 西濃地域



時山炭の担い手として製炭に携わる中村明弘さん(左)と青木哲也さん(右)同

### 製炭文化再興へ動く

秋、集落の入り口に現在の窯を復活させ、年間10トンの炭を生産するまでになった。販路拡大のため、同年立ち上げたサポーターズクラブも会員数が300人を超えた。

時山炭は樹種や質によって四つの等級に分かれる。「以前は違いが見分けられなかった」と話す中村さんだが、丸のこで輪切りにした炭を選別する手に迷いはない。昨年から元料理人の青木哲也さん(56)が担い手に加わり、市内の自宅から通い詰める。「悪い炭は料理の味を損なう。よい炭を求める飲食店が多い」と需要の高さを語る。

生産量を増やすため、新たに窯の再生を進め、今年に本格的に製炭を始める。「まだまだ師匠から学ぶことばかり。隊員の任期を終えてもここに住み、時山炭を作っていく」。白煙が立ち上るかつての光景は、確かに山あいに戻ってきている。(龜山大樹)