

初級へ昇級！？ 3回目の炭出し

師匠のおかげで9月以降毎月1回は炭を作ることができます。今回は3回目となり、500kgが完成しました。

木を切って、割って、窯の前に運び、木を窯に立て、焚き付けて、炭を出す。言葉でいうと簡単ですが、それぞれの工程でいい炭を作るためのポイントがいくつもあります。それを師匠達が何度も教えてくれています。

3回の工程を通じてやっと全体像が見えはじめ、ようやく入門から初級に進級できるかな(!?)という感じです。



初めて収穫した樫の炭

時山炭保存会



時山炭保存会役員会議の様子

協力隊の活動方針は、月に一回の時山炭保存会役員会議で決めています。

時山炭保存会は私が着任するより半年以上も前に結成されており、どこで伐木作業をするのか、どこの窯を使うのか、どのように技術を伝承していくかなど、上石津地域事務所の職員と計画をしてしてくれていました。

時山炭保存会は製炭以外の生活上のことでも、いろいろと助けて頂けるので私にとってはなくてはならない存在です。

鍼灸師としての雑感 ～地産地消～

四里四方(16km以内)でとれたものを食べるとよいと昔から言われています。野菜は旬に食べると、美味しく、安価で、体にいいので、我が家では道の駅や朝市で野菜をよく買っています。おかげ様で我が家は皆元気です。

旬のものは、その産地の人達にその時必要なエネルギーを持っています。夏には体の熱を冷ましたり、冬には体を温めたりするそうです。この間、友人が作ってくれたポテトサラダにキュウリが入っていて、息子は「冬なのにキュウリが入っている」と教えてくれました。妻の食育のおかげがよく気づいてくれています(笑)



えぼしの朝市の様子