

今回は昭和8年創業、燃料販売の老舗・住友燃料店の炭作りの場である鶴居事業所におじゃましました。営業所は昭和30年より稼働しています。社長の住友邦行さんから主要商品である「ツルイ木炭」の作り方、そして住友さん自身の炭への想いを知りました。

ツルイ木炭ができるまで

原木を隙間なく窯の中に詰め、全体に火をつけていく

手作りの窯は約11畳で、大型トラック1台分の原木が入ります。原木の水分が効率よく抜けるよう木の元(太い方)を上、末(細い方)を下にして詰めていきます。そのため窯は下から上に広がるように設計。約2日かけてナラの木をくべながら燃やしていきます。

5日から6日間いぶす

青い煙がなくなると最後の仕上げ段階に入るサイン。火を止める目安となる煙突内の温度(排煙温度)はありますが、その温度と煙筒の色の変化で嵐口を開けるタイミングを決めます。ここで一番頼りになるのは、長年の経験です。

温度を上昇させ、窒息消火

嵐口から一気に空気を入れて窯内の温度を上昇させ、木炭の残留ガスを調整します。そうすることで炭もしまり、質量も増えて良い炭となります。その後酸素を断ち切るために窯の中を密閉状態にし、窒息消火と呼ばれる方法で自然に消火するのを待ちます。

窯出し・裁断

消火から約1週間後、半日から1日かけて木炭を台車に乗せて窯から出します。1.6メートルほどの木炭は「出し小屋」と呼ばれる作業場で12~30センチほどに切り分けられます。

ここまでの作業は半月ほどかかり、4つの窯をローテーションしながら炭作りは通年行われています。

地場の炭で、地場の食材を

原材料となる原木は事業所の近くで間伐されたミズナラを使用しています。釧路で採れた美味しい食材は、釧路の木炭で焼くのが一番。これが釧路の炉端文化を支えてきた住友燃料のこだわりです。「炭を自分達で作らず、仕入れた方が手間はかからない。だけどそれでは自分が納得できるような商品が売れないんです」と住友さん。外国産の炭に対抗できる価格を追求しつつも品質は損なわないよう、これまでたゆまぬ努力をしてきました。

「わかる方はわかってくれます」

炭作りを続けられる原動力は、やはり昔からのお客さんの存在です。ホームセンターで購入した炭を使ってみたけど、やっぱり住友さんの炭が良いと言ってくれたお客さん。ガス釜でシャリ



社長の住友邦行さんと

を炊いたら「美味しくなくなった」と指摘され、炭火炊きに戻した寿司屋の店主。時代のニーズを読み取りながら、変わらないものを変えない想いで作り続けていくこと、これが今もなおツルイ木炭が愛される理由なのだと感じました。

夏の暑さが戻ってきたような9月某日、取材の2時間前から作業をしていた住友さん。額にじんわりとにじむ汗は、ダイヤのように輝いていました。(濱谷)



一度にこれだけの原木が窯に入ります



炭作りがスタート!



炭の良い香りとあたたかさが充滿