



山 づくりを支える 炭づくり

「焼き鳥の街」の 炭地元化プロジェクト

廣永拓男（山口県長門農林水産事務所）

温暖な気候と海や山などの豊かな自然環境に恵まれた山口県長門市ながとは、これらを活かした一次産業と観光が基幹産業です。また、人口約3万5000人の当市には、人口1万人当たりの焼き鳥店舗数が日本トップクラスの「焼き鳥の街」としての顔もあります。

いい炭が手に入らない

木炭の国内生産量は1950年代に年間200万tを記録していましたが、エネルギー利用の変化により、2018年には2・2万tと激減。一方、輸入量は近年12万tまで増加し、主な輸入先は中国、マレーシア、インドネシアとなって



良質な炭は安定した火力で
長持ちし、煙の量も少ない



プロジェクトのメンバー。左端が迫村栄人さん（78歳）、左から3番目が山本英雄さん（68歳）、5番目が青村雅子さん（55歳）、6番目が田中輝彦さん（75歳）

います。

良質な国産炭が入手困難な状況で、その価格も高騰し、困っているのは焼き鳥屋です。「長門やきとり横丁連絡協議会（以下、やきとり横丁）」では、焼き鳥を焼く炭（黒炭）の約半分を外国産に頼っています。質のいい炭で焼いた焼き鳥は、香りがよく、ジューシーでとても美味しいので、「高価な炭でも入手したい」と思ってもそれもかありません。

やきとり横丁の会長・青村雅子さんは、「自分たちで炭を焼きたい。炭からこだわった焼き鳥を提供したい」と考えていました。

炭焼きプロジェクト始動

高齢化率約40%の長門市にあっては、地元の林家で組織されている「三隅林業研究グループ（以下、三隅林研）」も、平均年齢67歳と高齢化が進んでいます。旧三隅町の森林所有者16人から成るグループで、先代までは炭を焼いて山を管理してきました。現在はそこまでできず広葉樹が大径化したり、林内に竹や雑木が侵入したりと、山が荒れています。会長の山本英雄さんは「山の手入れをするき

っかけやモチベーションがほしい」と思っていました。

20年1月、双方の想いを受けた私は両者をマッチングし、さっそく協働で炭を焼くことになりました。皆で考えた名称は「やきとりつつちゃコールプロジェクト」。「やきとりつつちゃ」は山口弁で焼き鳥、「チャコール」は炭の英語読み、また「コール」は英語で「呼ぶ」という意味で「店に客を、山に人を呼びたい」という願いを込めました。

若者にも声をかけ、地域おこし協力隊2人（林業担当、焼き鳥担当）、林業志望の移住者2人にも参加してもらいました。製炭指導は、三隅林研の元会長で長年炭を焼いてきた迫村栄人さん（さきむら）にお願いしました。

眠っていた窯を復活させた

活動の第一歩は使用する窯探しです。旧三隅町では40年ほど前まで盛んに炭焼きが行なわれており、その頃使っていた炭窯が町内に点在しています。

プロジェクトを機に、炭焼きを地場産業として成立させることも視野に入れ、迫村さん、山本さん、三隅林研の副会