



橋本健さん。コンテナの中身は炭材用に短くカットしたミカンの木。背後には浜名湖が広がる



ミカンの木を焼いた「相炭」

まるで備長炭

ミカン伐採木で「柑炭」

静岡県浜松市・舎房窯 橋本健さん

浜松といえばミカンとウナギが有名だが、この二つが炭でつながっていた！
ミカンの木で炭を焼くとは珍しい。一体どんな炭？

文 編集部 写真 高木あつ子



浜松で生まれ育った橋本健さん（66歳）が炭窯を構えるのは旧三ヶ日町だ。三ヶ日は全国有数の温州ミカン産地として知られるところで、剪定や改植で出るミカンの木や枝は年間6000tにもなるという。

ウバメガシに劣らない？

橋本さんが改植で出る伐採木を活かして「柑炭」を焼き始めたのは2013年。知人にミカンはウバメガシ（備長炭）に劣らない炭になると聞いたのがきっかけだ。「ウバメガシもミカンも照葉樹。ひよっとしたらと思って焼いてみると、なかなかいいのができた」。農家の負担をできるだけ減らしたいと、自ら園に向いて炭材を切り出す。

三ヶ日ではミカンの収穫が終わった1〜2月、生産性が落ちた古木や、品種更新で植え替える木が伐採される。圃場や品種にもよるが、ミカンは30年ほどで改植する。

剪定枝はチップパーで粉砕して土に還す農家もいるが、粉砕できない太さの幹や枝は産業廃棄物としてお金を払っ