



episode.01

特産品を支える 枕崎の林業と薪

話し手 中原林業

二代目 なかほら まさきよ 中原 政清さん (昭和25年12月15日生)

三代目 なかほら まさし 中原 正詞さん (昭和56年12月26日生)

聞き手 鹿児島県立枕崎高等学校総合学科2年

赤池 虎士郎 水流 聡駿
日高 裕麻

「薪業者としての歴史」

元々は枕崎で林業をしていて私は二代目で、息子が三代目です。木を薪にして商売するようになったのは10年くらい前からかな。南薩でスギやヒノキの山が少なくなり、伐期を迎えた山林が多くなっていて、林業で出来ることはないかって思っていた時に、鰹節に利用する薪を作る薪業者が少なくなってきた時期がちょうど重なったんです。それで、薪業も創めるきっかけになり今に至るって感じですね。

「理想の薪」

鰹節作りに使う薪を選ぶ上で大切なのが、火力が高く長時間燃え続ける薪であることです。火力だけで言ったら杉ですが、杉は長い時間燃えないんです。鰹節業者さんが薪を大量に買わないといけなくなりコストが掛かるので使われません。あとは若干匂いが違うので皆さんが知ってるあの鰹節の匂いにならないと思うんですよ。鰹節の薪として理想の木はマテバシイとか檜、本檜、アラカシです。一番良いのがアラカシで、火力が強くて燃やすと木がだいたいほくなります。炭になってからも勢いがあるって他の木とは燃え続ける時間が全然違いますね。

鰹節の薪としてダメなのが主に、楠木・ハゼ・松で、鰹節業者さんからもダメと言われています。楠木は、臭いが強いので鰹節に臭いがついて良くないと聞いています。ハゼは漆と似た成分があるので、触っても煙でもかぶれる人がいるからダメですね。松は、松やにが出て、管理しづらいそうです。

木材を商業ベースで考えると杉やヒノキなどの針葉樹を商売用にすることがほとんどです。でも枕崎は雑木（広葉樹など）を薪として大量に買ってもらえる全国的にも珍しい町なんです。



「鰹節と薪」

山から木を切ってきて長さ55cmの薪に加工したら鰹節業者さんに渡します。そこから鰹節に適した薪になるまで約3ヶ月乾燥させるそうです。乾燥させすぎたら薪が長い時間燃えないのと、鰹節に匂いをのせたりするもんだから煙が必要なんですよ。そこが鰹節業者さんの経験上、煙をたたせて薪を長時間燃えさせるのには、3ヶ月が1番適した期間ということなんです。でも工場によって乾燥期間っていうのは多少違いはあるので、自分達は木を加工したらなるべく早く持って行って、あとは鰹節業者さんそれぞれの期間で保管して使ってもらってますね。

「これからのために」

林業っていうのは死亡事故が多いので労災の保険料が一番高いです。そういうところでなかなか林業をする人はいないのかなって。なので、活気づけるためにも新たなこともしていこうと思ひ、来年から杉の苗を自分達で作って植える苗木業も始める予定です。薪だけではなくて本来の林業も思っています。でも山の皆伐が進まないことには植えつけることもできません。今は、皆伐期を迎えたのに、木を切らずにそのままにしている地主さんも多いです。山が荒れると災害が起こる可能性もあります。山を皆伐することでリセットし、杉を植えた方が良い場所と広葉樹に転換した方が良い場所を県・市・地主さんと協議しながら、枕崎を支える特産品の鰹節と山の連携が取れるようになるのが自分たちの理想です。そして、山を次の世代に繋いでいくこと、今はそこに向かって取り組んでいます。

