

平成30年度食育活動実践プロジェクト
実施報告書

津軽の里山をつくる会

1 事業目的

中泊町中里は、里山に囲まれた自然豊かな地域であり、古くから材木を利用した炭焼きが行われてきた。炭焼きは、里山を維持するうえで重要な役割を担っているが、地元の子ども達にはあまり知られていない。地域の産業である「炭焼き」を広めるためには、日々の食事や暮らしの中で『炭』に気軽に触れる機会を増やす必要がある。

また、炭焼きを含め、今後中泊町の農林水産業を維持・発展させていくためには、将来を担う子ども達に、まず地元で行われている農林業に興味を持ってもらうことが必要である。

そこで、中泊町内の小学生を対象に、「炭焼き体験会」を実施し、炭焼きの認知度向上と地域への農林水産業の理解促進を図る。

2 事業概要

(1) 地域が抱える「食」の現状や課題を把握するための調査・分析

対象：中泊町内の小学校児童

方法：アンケート（7～8月）

内容：地域の農林水産業の理解度、炭焼きに関する調査

(2) 炭焼き体験会の開催

開催日：平成30年7月24日（火）

場 所：合同会社ツリーワーク炭焼き小屋（中泊町）

参加者：中泊町内の小学校児童60名

内 容：①炭だし体験・りんごの花炭の炭だし
②バーベキューに使う野菜を切る体験
③炭を使ったバーベキュー体験

3 実施結果

(1) 地域が抱える「食」の現状や課題を把握するための調査・分析

<調査概要>

方 法：アンケート調査

対 象：中泊町内の小学校児童41名（男子27名、女子14名）

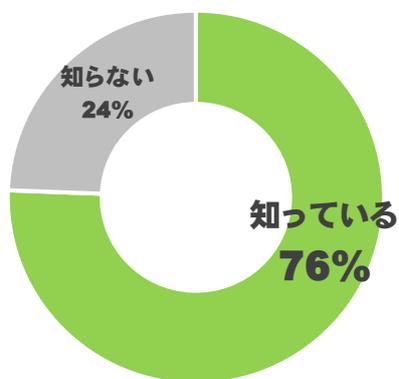
（※1学年9名、2学年7名、3学年13名、4学年8名、
5学年3名、6学年1名）

実施期間：平成30年7月（炭焼き体験会実施前）

<調査結果>

中泊町の農林水産業について

①中泊町でつくられている農林水産物を知っているか。



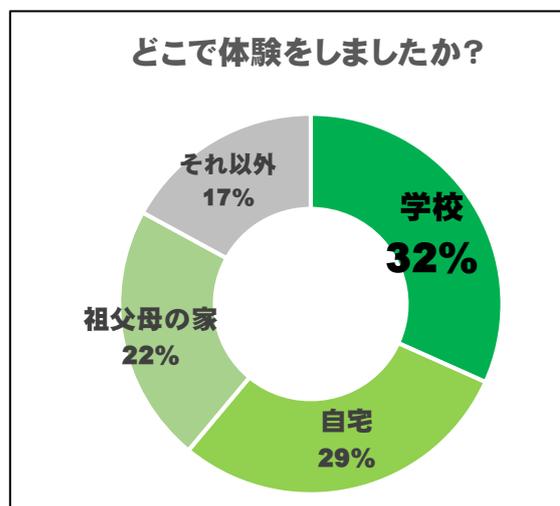
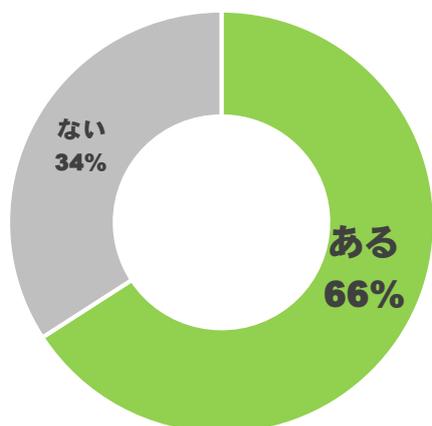
～知っている農林水産物（複数回答）～

1位	米	…21人
2位	トマト	…16人
3位	メバル	…15人
4位	ブルーベリー	…13人
5位	しじみ	…10人
その他	はとむぎ、イカ など	

※何らかの回答があったものを「知っている」、わからない・空欄のものを「知らない」とした。

7割以上の児童が中泊町でつくられている農林水産物を「知っている」と答えた。知っている農林水産物としては、米、トマト、メバル、ブルーベリーが多く挙げられており、いずれも中泊町の特産品であることから、地域の農林水産業への興味・関心は高いことが伺える。

②いままでに農林水産業の体験をしたことがあるか。あると答えた人は、どこで、どんな体験をしたか。



どんな体験をしたか？

- ・野菜の種まき、定植
(大豆、宇宙毛豆、人参、ミニトマト、じゃがいも、さつまいもなど)
- ・野菜の収穫
(トマト、ナス、アスパラ、ミニトマト、人参、じゃがいも、さつまいも、スイカなど)
- ・果物の収穫 (いちご、ブルーベリー)
- ・田植え、稲刈り体験 など

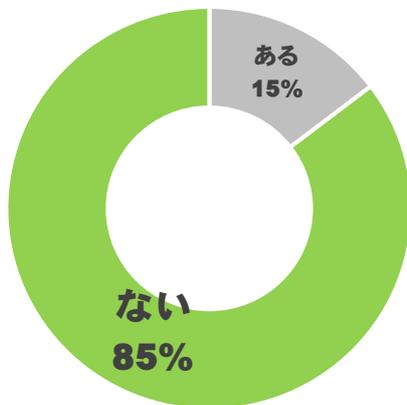
6割以上の児童が何らかの農林水産業の体験をしたことがあると答えた。

実施場所は、学校、自宅、祖父母の家の順に多かった。

「農業」の体験が多く、「林業」や「水産業」の体験したことがある児童はいなかった。

「林業」の認知度について

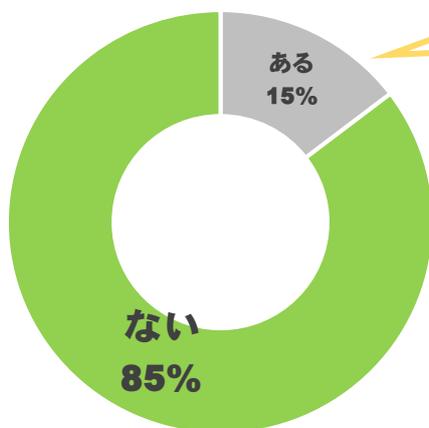
①林業が行われているところを見たことがあるか？



約8割の児童は、林業が行われているのを見たことがないと答えた。

②いままでに、森の役割や機能について教えてもらったことはあるか？

ある人は、誰に、どこで教わったか？



だれに教わりましたか？

親 (43%)、先生 (43%)、兄弟 (14%)

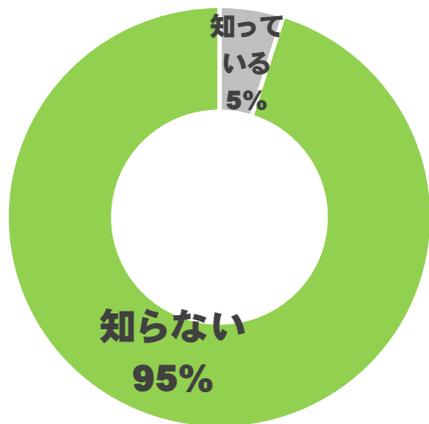
どこで教わりましたか？

家 (57%)、学校 (29%)、森林博物館 (14%)

約8割の児童が、森の役割や機能について教えてもらったことがないと答えた。森林の役割を学ぶ機会が少ないことがわかる。

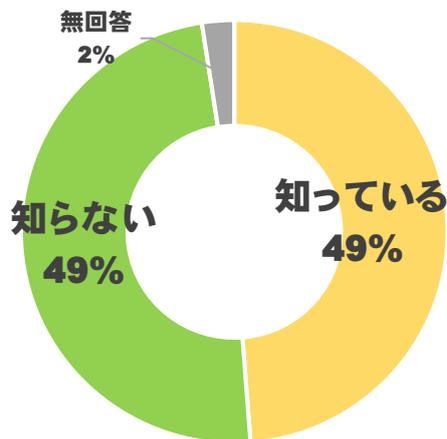
教えてもらったことがある人は、自宅や学校で、親や先生に教わったと答えている。

③炭づくりについて知っていますか？



9割の児童が、炭づくりを知らないと答えた。

④炭が何に使われているか知っているか

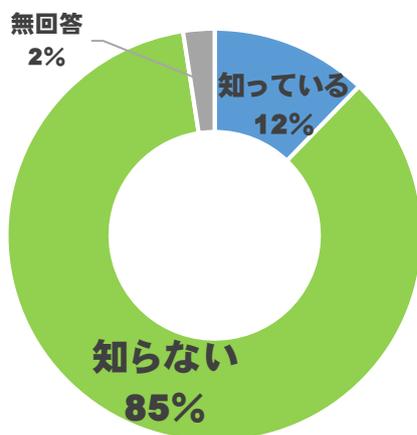


どんなものに使われている？

- ・バーベキュー、食材を焼くため（焼肉）
- ・ごはんを炊くために使う
- ・匂い消しに使う
- ・かまどに使う
- ・豆炭こたつに使う

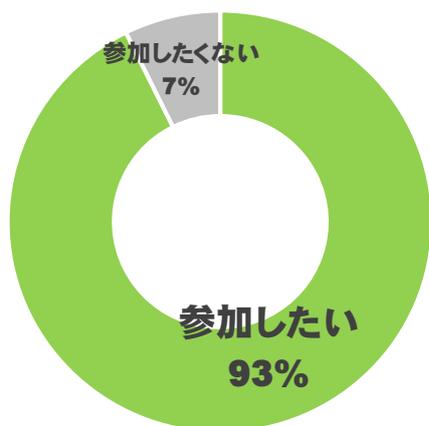
半数の児童が、炭がどのように使われているか「知っている」と答えた。
炭のつくりかたを知らなくても、使い方を知っている子どもはいる。

⑤中泊町で炭づくりが行われていることを知っているか。



約8割の児童が、中泊町で炭づくりが行われていることを知らなかった。

⑥炭づくり体験があれば、参加したいか。



約9割の児童が参加したいと答えた。
炭づくりへの関心が高いことが伺えた。

～まとめ～

アンケート結果から、7割以上の児童が中泊町でつくられている農林水産物を「知っている」と答えており、地域の農林水産業への興味・関心は意外にも高いことが伺えた。

ただ、「林業」については、ほとんどの児童が見たことがないと答えており、炭づくりについても知らない児童が多かったことから、林業や炭を身近に感じてもらう体験が必要であると感じた。

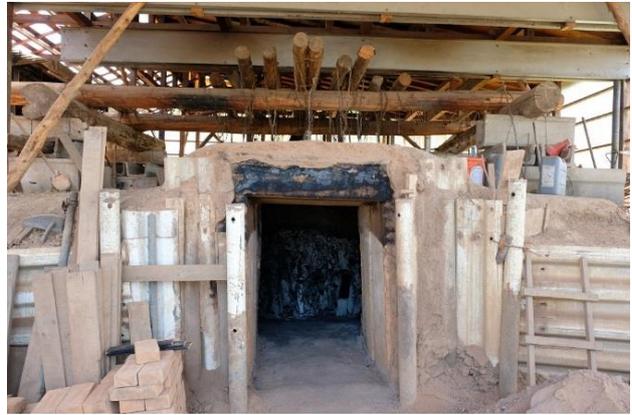
(2) 炭焼き体験会の開催

①炭だし体験・りんごの花炭の炭だし

当会の佐々木代表から、炭のつくりかたや炭窯の構造について、子ども達に説明を行った。続いて、炭窯の中を見学、りんごでつくった花炭を炭窯から取り出す体験を行った。



佐々木代表による炭づくりの説明



炭窯



いざ、炭窯の中へ！



炭が綺麗に並んでいます



丸いのが、りんごでできた炭



りんごの花炭

炭窯からりんごの花炭を拾いました

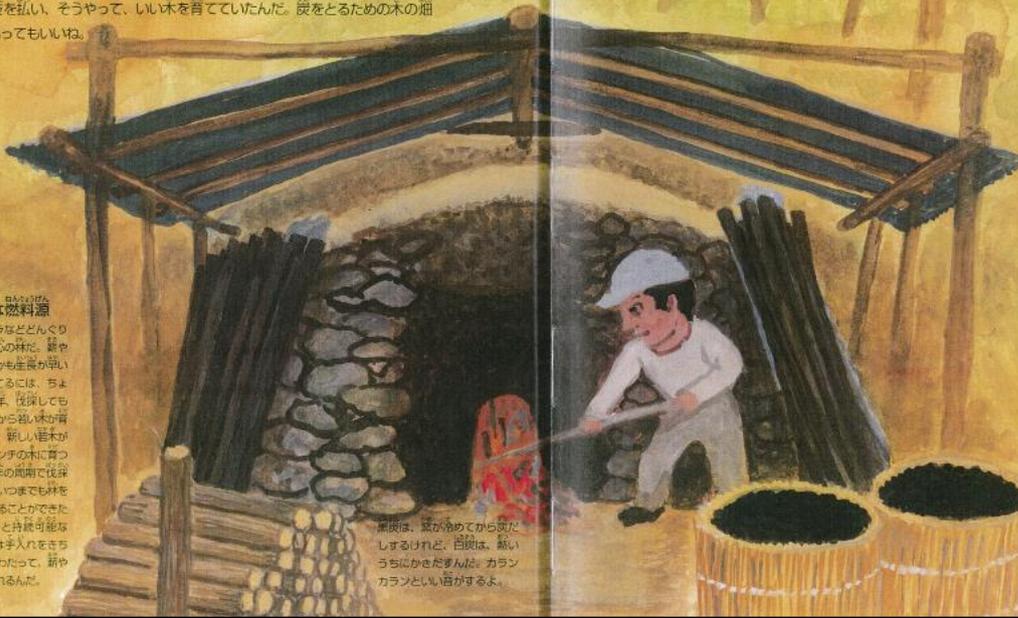
※説明資料：森との関わり、炭のつくりかた・使い方

2 日本の豊かな森と炭焼き文化

日本の暮らしを支えていた炭は、いったいどこで焼いていたのだろうか？ いま、身近に雑木林は少なくなっただけで、戦後まもなくの1950年代くらいまでは、また都市近郊にもたくさんの雑木林がのこっていたんだ。それらの雑木林は、薪炭林ともよばれるよ。つまり薪や炭をとるための林だ。炭が生活の重要な燃料だった時代には、炭焼きのためのクヌギやナラ類の雑木林がだいたい手入れされていたんだね。雑木林といっても、ほったらかしの林だったのではなく、下草を刈り、下枝を払い、そうやって、いい木を育てていたんだ。炭をとるための木の畑だったとしてもいいね。

雑木林は、貴重な燃料源
雑木林は、クヌギやナラほどんくりのなる広葉樹が中心の林だ。薪や炭としての質もよく、しかも産量が多いから、燃料源として育てるには、ちょうどよかったんだね。毎年、伐採しても木の株を残すとそのあとから若い木が育ってくるんだ。こうして、新しい苗木が8~15年で直径約10センチの木に育つよ。雑木林を15~20年の間隔で伐採して炭をつくることで、いつまでも林を絶やさなくて燃料をえることができたんだ。いまの言葉でいうと持続可能な燃料なんだね。雑木林は手入れをきちんとすれば、長い年月にわたって、薪や炭をもらい続けられるんだ。

炭は、炭が冷めてから炭だしますけれど、自然は、薪のうちにかきたまんだ。カラカランとい音がするよ。



炭焼き人の生活

炭焼き人は、炭になる木の苗木、ナラ、クヌギを求めて、山の奥へ入り、9月までに炭焼きの準備をするんだ。そして、炭を焼くのは、9月から翌年5月までだ。嵐が忙しくなると同時に、炭焼きをやっていたんだね。炭焼きをしない時期の大事な仕事のひとつが、山の手入れだ。炭の原料となる苗木(炭材)をえるためには、林の管理が欠かせないんだ。林を荒れさせる雑木木など下草を刈りとり、枝や苗木の整理、枝はらい、間伐などをして、まっすぐのいい木が育つように手入れしたよ。また、たとえば炭材のよい原料となるクヌギなどは、わざとタネをまいて苗をつくらせたりもしたんだ。いいクヌギ林をつくるには、入がきの細かく手入れをしないといけない。炭を保管し運ぶための炭俵を編む仕事もあったよ。いまでは炭は総一輪に入っているけれど、むかしは薪にのめられていたんだ。炭俵は、炭俵期にも女性たちが中心となって、カヤをワラ織で編んでつくったんだ。

里山をつかった炭焼き

炭焼きや田畑のまわりに広がる里山の雑木林は、入りが生活に必要な薪や炭などの燃料をえとるにも、生活のなかでいろいろ利用してきたんだ。稲作を営んで増産にしたり、炭を利用したり、きのこをとったり……そうやって炭を有効に活用しながら大切に育ててきたよ。雑木林は、生活のための薪、炭、薪炭の自家燃料、畑の作物の支柱、きのこや野菜などをえることのできる、多用途の宝庫だったんだ。

炭の歴史

縄文時代 (縄文土器) 炭を焼く窯を土で築き、薪を焼いて炭をつくる。炭は土器の焼成に使われた。

平安時代 炭は薪の代わりとして使われ、炭火で茶を飲む文化が盛んになった。

室町・徳川時代 炭は薪の代わりとして使われ、炭火で茶を飲む文化が盛んになった。

江戸時代 ようやく農民にも普及。炭は薪の代わりとして使われ、炭火で茶を飲む文化が盛んになった。

明治時代 炭は薪の代わりとして使われ、炭火で茶を飲む文化が盛んになった。

昭和時代 炭は薪の代わりとして使われ、炭火で茶を飲む文化が盛んになった。

現代 炭は薪の代わりとして使われ、炭火で茶を飲む文化が盛んになった。

炭のつくりかた

1. 伐採: 雑木林から薪を伐採する。

2. 乾燥: 薪を乾燥させる。

3. 炭焼き: 薪を炭焼き窯で焼く。

4. 炭俵: 炭を炭俵に詰める。

5. 出荷: 炭俵を出荷する。

炭の使い方

1. 薪の代わりとして使われる。

2. 炭火で茶を飲む。

3. 炭火で飯を炊く。

4. 炭火で湯を沸かす。

5. 炭火で焼く。

6. 炭火で煮る。

7. 炭火で蒸す。

8. 炭火で燻製する。

9. 炭火で乾燥させる。

10. 炭火で殺菌する。

11. 炭火で脱臭する。

12. 炭火で脱色する。

13. 炭火で脱脂する。

14. 炭火で脱糖する。

15. 炭火で脱酸する。

16. 炭火で脱塩する。

17. 炭火で脱臭素を吸着する。

18. 炭火で脱色素を吸着する。

19. 炭火で脱糖素を吸着する。

20. 炭火で脱酸素を吸着する。

21. 炭火で脱塩素を吸着する。

22. 炭火で脱臭素を吸着する。

23. 炭火で脱色素を吸着する。

24. 炭火で脱糖素を吸着する。

25. 炭火で脱酸素を吸着する。

26. 炭火で脱塩素を吸着する。

27. 炭火で脱臭素を吸着する。

28. 炭火で脱色素を吸着する。

29. 炭火で脱糖素を吸着する。

30. 炭火で脱酸素を吸着する。

31. 炭火で脱塩素を吸着する。

32. 炭火で脱臭素を吸着する。

33. 炭火で脱色素を吸着する。

34. 炭火で脱糖素を吸着する。

35. 炭火で脱酸素を吸着する。

36. 炭火で脱塩素を吸着する。

37. 炭火で脱臭素を吸着する。

38. 炭火で脱色素を吸着する。

39. 炭火で脱糖素を吸着する。

40. 炭火で脱酸素を吸着する。

41. 炭火で脱塩素を吸着する。

42. 炭火で脱臭素を吸着する。

43. 炭火で脱色素を吸着する。

44. 炭火で脱糖素を吸着する。

45. 炭火で脱酸素を吸着する。

46. 炭火で脱塩素を吸着する。

47. 炭火で脱臭素を吸着する。

48. 炭火で脱色素を吸着する。

49. 炭火で脱糖素を吸着する。

50. 炭火で脱酸素を吸着する。

51. 炭火で脱塩素を吸着する。

52. 炭火で脱臭素を吸着する。

53. 炭火で脱色素を吸着する。

54. 炭火で脱糖素を吸着する。

55. 炭火で脱酸素を吸着する。

56. 炭火で脱塩素を吸着する。

57. 炭火で脱臭素を吸着する。

58. 炭火で脱色素を吸着する。

59. 炭火で脱糖素を吸着する。

60. 炭火で脱酸素を吸着する。

61. 炭火で脱塩素を吸着する。

62. 炭火で脱臭素を吸着する。

63. 炭火で脱色素を吸着する。

64. 炭火で脱糖素を吸着する。

65. 炭火で脱酸素を吸着する。

66. 炭火で脱塩素を吸着する。

67. 炭火で脱臭素を吸着する。

68. 炭火で脱色素を吸着する。

69. 炭火で脱糖素を吸着する。

70. 炭火で脱酸素を吸着する。

71. 炭火で脱塩素を吸着する。

72. 炭火で脱臭素を吸着する。

73. 炭火で脱色素を吸着する。

74. 炭火で脱糖素を吸着する。

75. 炭火で脱酸素を吸着する。

76. 炭火で脱塩素を吸着する。

77. 炭火で脱臭素を吸着する。

78. 炭火で脱色素を吸着する。

79. 炭火で脱糖素を吸着する。

80. 炭火で脱酸素を吸着する。

81. 炭火で脱塩素を吸着する。

82. 炭火で脱臭素を吸着する。

83. 炭火で脱色素を吸着する。

84. 炭火で脱糖素を吸着する。

85. 炭火で脱酸素を吸着する。

86. 炭火で脱塩素を吸着する。

87. 炭火で脱臭素を吸着する。

88. 炭火で脱色素を吸着する。

89. 炭火で脱糖素を吸着する。

90. 炭火で脱酸素を吸着する。

91. 炭火で脱塩素を吸着する。

92. 炭火で脱臭素を吸着する。

93. 炭火で脱色素を吸着する。

94. 炭火で脱糖素を吸着する。

95. 炭火で脱酸素を吸着する。

96. 炭火で脱塩素を吸着する。

97. 炭火で脱臭素を吸着する。

98. 炭火で脱色素を吸着する。

99. 炭火で脱糖素を吸着する。

100. 炭火で脱酸素を吸着する。

②バーベキューに使う野菜を切る体験

とうもろこし、たまねぎ、にんじん、ピーマン、なすなど、バーベキューに使う野菜を子ども達に切ってもらった。包丁を使うのが初めてという子どももいたが、子ども同士で協力しながらすべての野菜を切っていた。野菜はなるべく地元産にこだわり、地産地消になるようにした。



慎重に野菜をきります



班で協力して野菜をきります

③炭を使ったバーベキュー体験

炭をもっと身近に感じてもらうため、すべて炭火で調理するバーベキュー体験を行った。体験では、つば釜を使ったご飯づくりや中里の野菜を使った具沢山味噌汁の提供を行ったほか、子ども達が切った野菜を使ってバーベキューを行った。



つば釜を使ってご飯を炊く



ふっくらしたご飯が炊き上がりました



中泊の野菜を使った味噌汁の提供



食事の様子



バーベキュー体験



バーベキューを行う子どもたち

(3) 事後アンケート

<アンケート概要>

方 法：アンケート調査

対 象：炭焼き体験会参加者（中泊町内の小学校児童）51名

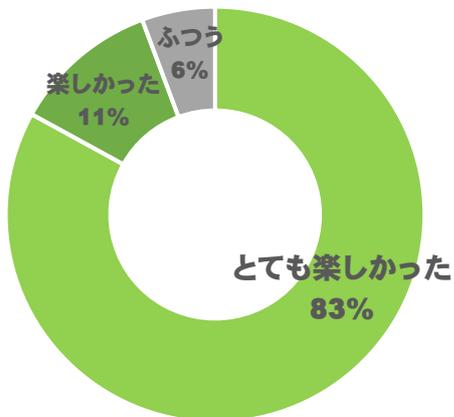
（※男子32名、女子19名）

（※1学年11名、2学年8名、3学年19名、4学年11名、
5学年6名、6学年1名）

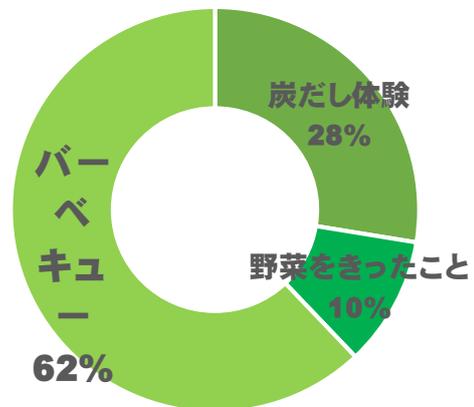
実施期間：平成30年7月（体験会実施後）

<アンケート結果>

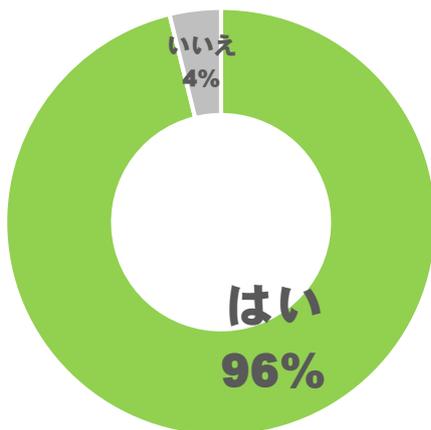
①体験会はどうだったか？



②いちばん楽しかったのは、どんな体験だったか？



③また体験会があったら、参加したいか



④体験会で心にのこったこと、学んだこと

- ・炭は色んなことに使えると知って驚いた
- ・いつものご飯と、かまどで炊くご飯の味が違った。
- ・炭で焼くと色々なものが美味しかった。
- ・野菜を切るのが楽しかった。
- ・炭を出すところがおもしろかった。
- ・昔の人はこうやって炭を使っていたんだなと思った。
- ・みんなでバーベキューをすることがなかったので、楽しかった。
- ・みんなで一緒にバーベキューできたことが楽しかった。
- ・炭は、木だけでつくると思っていたけど、りんごをまるごと使った炭もあるということがわかった。

4 まとめ、今後の展開について

本事業を通じて、子ども達への「炭づくり」の体験は、地域の産業を伝えるよい機会となった。「食」を通して炭を実際に使う体験を行うことで、「炭」をより身近に感じてもらうことができたと思われる。

また、アンケート調査を通して、子ども達の農林水産業への興味・関心が高いことが認識できたことから、今後も会員や林業関係者、行政と連携しながら、この活動を継続して実施し、地域の「食」を支えていきたい。