

こんな日曜日が待ち遠しい。  
NIKKEI  
The **STYLE**

# 薪と向き合う



増田煉瓦製の暖炉グリルを備えた北軽井沢スイートグラスのコテージ。この日は料理人の大崎純さんが出張して薪火料理を振る舞った(群馬県長野原町)



自作の薪窯で焼くパン屋塩見はナラやクスギなどの広葉樹が燃料だ(東京都渋谷区)

## *Firewood, The Oldest Fuel*

厳しい寒さの日には、薪ストーブや焚き火が恋しくなる。その温もりを生み出す薪は、自然の恵みを活用した世界最古の燃料だ。最近では温暖化ガスの排出量を実質ゼロにする「カーボンニュートラル」に貢献する点も注目を集めている。薪が秘める可能性を探った。

# Firewood, The Oldest Fuel

## 持続可能なエネルギーとして



きたもっくの薪の製造拠点。近隣から集めた原木をセットすると(写真上)薪製造機が次々に薪を割っていく(同右上)。日量30トン以上を製造できるといふ(群馬県長野原町)



自社山林の前に「植林などで多様な生態系が育つ」と話す、きたもっく代表の福島誠さん



北軽井沢スウィートグラスでは小径木から作ったコログが無料で使い放題だ

あちこちからパチパチという音が聞こえ、立ち上る煙の香りが全身を包む。浅間山北麓に広がる群馬県・北軽井沢。キャンプ場「北軽井沢スウィートグラス」では毎年11月、「アサマ狼煙」を開催する。全国から焚き火好きが集まり、思う存分、火を楽しむ祭りだ。

冬は日中でも氷点下になる北軽井沢で、暖をとるための薪はキャンプ場の「主役」だ。29種50棟あるコートジヤキャンにはすべて薪ストーブがあり、ピザ窯や暖炉グリルを備えた宿泊施設もある。2024年からテント泊も含めて宿泊者は薪が無料で使い放題になった。

「昔はかまどや囲炉裏など家の中に生の火があったが、現在は違う。火のある暮らしを体感できる場所を作りたい」と思った。約30年前に同キャンプ場を開業した、きたもっく(群馬県長野原町)代表の福島誠さんはそう振り返る。着目したのは近隣の豊富な森林資源だった。

長野原町は面積の約7割を広葉樹の天然林とカラマツの人工林が占める。かつては薪や炭を生産して首都圏に送るエネルギー供給拠点だった。だが高度成長期家庭の燃料がガスや電気に切り替わると衰退。細く使い道のない小径木は「林地残材」として放置され、山は荒れた。

こうした地域資源を価値化できないか。そんな思いから11年前、近隣の土地開発などで伐採されたナラやカシなどの原木や間伐材を有償・無償で引き取り、薪づくりを始めた。今では年間約1500トンを生産する。全国有数の生産者だ。半量がスウィートグラスや焚き火のできる企業研修施設「TAKI.V.I.A」など自社施設で活用し、残りは周辺の別荘などに販売する。

大規模で高品質な薪づくりが可能にしたのは、23年に導入したイタリア製の巨大薪製造機だ。原木を輪切りにする「玉切り」や薪割りを自動で行う「小径木もまとめて」薪にできるようになった。

新型コロナウイルス禍で起きたアウトドアブームで薪の需要は拡大している。23年の国内生産量はコロナ禍前の19年に比べて4割増えた。地球温暖化防止の観点からも関心が高い。燃やして生じる二酸化炭素は森が吸収し、芽吹けば木々は再生する。薪が「最古の再生可能エネルギー」と呼ばれる理由だ。もちろん、これは適切な森林管理が前提となる。

「昔はかまどや囲炉裏など家の中に生の火があったが、現在は違う。火のある暮らしを体感できる場所を作りたい」と思った。約30年前に同キャンプ場を開業した、きたもっく(群馬県長野原町)代表の福島誠さんはそう振り返る。着目したのは近隣の豊富な森林資源だった。

「薪のエネルギーはもっと活用できる工夫を込める。作り手は薪とどう向き合っているのか。薪屋新平(茨城県下妻市)を営む浅野雅樹さんを訪ねた。天日による自然乾燥にこだわって、製造工程の大半は昔ながらの手作業だ。妻の恵美さんやスタッフと近隣から集めた原木の枝を払い、チェーンソーなどで長さ40センチに玉切した後、薪割り機で割っていく。

良質な薪づくりに最も大事なものは十分な乾燥。意外にも、最初の約2カ月は雨さらしにするそう。雨にさらすことで薪の木口断面の導管が開き、水分が抜けやすくなる。虫もつきにくい。その後は風通しの良い屋根の下で、半年から1年以上かけてじっくり乾燥させる。

薪の重量に対する水分量を示す「含水率」が乾燥の目安だ。木の水分量が少なくなる冬に伐採した生木の含水率は50〜60%。一般に20%以下が薪に適している。最低でも18%で、浅野さんが目指している。乾燥するほど熱量が大きく、良い燃料となる。積み方や置き場所を工夫するなど乾燥中も目は離さない」と話す。

元会社員の浅野さんが薪づくりにハマったのは、自宅のストーブ用の薪を自作したのがきっかけだ。「近所で処分している雑木を見つけては、もったいないですか？」と声をかけた。他人にはゴミに映るものが宝物に見えた。今でも新しい木に出会うと、どんな薪になるかワクワクする」と笑う。

十分に乾燥した木は強く引き締まり、ぶつけるとコトコトと音がする。カシの薪の価格は1か、約4200円。分で3万円弱。ストーブや暖炉を使う人が冬に最低2か、最大8か



薪屋新平には様々な樹種の薪が並ぶ。「いつか薪図鑑を作りたい」と浅野雅樹さん(茨城県下妻市)



浅野さん(左)が配達先の家族と薪を積む。冬の備えは万全だ(千葉県松戸市)

「含水率」が乾燥の目安だ。木の水分量が少なくなる冬に伐採した生木の含水率は50〜60%。一般に20%以下が薪に適している。最低でも18%で、浅野さんが目指している。乾燥するほど熱量が大きく、良い燃料となる。積み方や置き場所を工夫するなど乾燥中も目は離さない」と話す。

元会社員の浅野さんが薪づくりにハマったのは、自宅のストーブ用の薪を自作したのがきっかけだ。「近所で処分している雑木を見つけては、もったいないですか？」と声をかけた。他人にはゴミに映るものが宝物に見えた。今でも新しい木に出会うと、どんな薪になるかワクワクする」と笑う。

十分に乾燥した木は強く引き締まり、ぶつけるとコトコトと音がする。カシの薪の価格は1か、約4200円。分で3万円弱。ストーブや暖炉を使う人が冬に最低2か、最大8か

「含水率」が乾燥の目安だ。木の水分量が少なくなる冬に伐採した生木の含水率は50〜60%。一般に20%以下が薪に適している。最低でも18%で、浅野さんが目指している。乾燥するほど熱量が大きく、良い燃料となる。積み方や置き場所を工夫するなど乾燥中も目は離さない」と話す。

元会社員の浅野さんが薪づくりにハマったのは、自宅のストーブ用の薪を自作したのがきっかけだ。「近所で処分している雑木を見つけては、もったいないですか？」と声をかけた。他人にはゴミに映るものが宝物に見えた。今でも新しい木に出会うと、どんな薪になるかワクワクする」と笑う。

「含水率」が乾燥の目安だ。木の水分量が少なくなる冬に伐採した生木の含水率は50〜60%。一般に20%以下が薪に適している。最低でも18%で、浅野さんが目指している。乾燥するほど熱量が大きく、良い燃料となる。積み方や置き場所を工夫するなど乾燥中も目は離さない」と話す。

元会社員の浅野さんが薪づくりにハマったのは、自宅のストーブ用の薪を自作したのがきっかけだ。「近所で処分している雑木を見つけては、もったいないですか？」と声をかけた。他人にはゴミに映るものが宝物に見えた。今でも新しい木に出会うと、どんな薪になるかワクワクする」と笑う。

元会社員の浅野さんが薪づくりにハマったのは、自宅のストーブ用の薪を自作したのがきっかけだ。「近所で処分している雑木を見つけては、もったいないですか？」と声をかけた。他人にはゴミに映るものが宝物に見えた。今でも新しい木に出会うと、どんな薪になるかワクワクする」と笑う。

元会社員の浅野さんが薪づくりにハマったのは、自宅のストーブ用の薪を自作したのがきっかけだ。「近所で処分している雑木を見つけては、もったいないですか？」と声をかけた。他人にはゴミに映るものが宝物に見えた。今でも新しい木に出会うと、どんな薪になるかワクワクする」と笑う。

元会社員の浅野さんが薪づくりにハマったのは、自宅のストーブ用の薪を自作したのがきっかけだ。「近所で処分している雑木を見つけては、もったいないですか？」と声をかけた。他人にはゴミに映るものが宝物に見えた。今でも新しい木に出会うと、どんな薪になるかワクワクする」と笑う。

元会社員の浅野さんが薪づくりにハマったのは、自宅のストーブ用の薪を自作したのがきっかけだ。「近所で処分している雑木を見つけては、もったいないですか？」と声をかけた。他人にはゴミに映るものが宝物に見えた。今でも新しい木に出会うと、どんな薪になるかワクワクする」と笑う。

# Firewood, The Oldest Fuel

## 効率が悪い、だから楽しい



近隣住民が余熱で調理してほしい鍋を持ち寄る。「鳥の丸焼きもおいしくできる」と塩見さん(右)



パン屋塩見で塩見聡史さんがひとり黙々とパンを焼く。薪窯との「対話」の時間だ(東京都渋谷区)

薪は料理の世界でも注目の的だ。東京・代々木の住宅街のと真ん中に薪窯でパンを焼く店がある。2020年11月に開店した「パン屋塩見」だ。つくるのはカンパニーと食パンの基本の種類のみ。薪窯を使うことを前提に絞り込んだ」と店主の塩見聡史さん。どういう意味か。パン焼き風景を見学させてもらった。

早朝5時前、塩見さんが薪窯の火入れを始める。火を入れるのは金曜日。火入れの4日間のみ。火起しは重労働だ。木を次々に焼く。約350度まで薪の温度を上げる。3時間足らずで「4〜5箱分の薪がなくなる」。

ここで前日に仕込んだパン生地を取り出し、窯の前の棚に並べる。窯の熱気で部屋の温度は冬でも30度超。「この熱で発酵を進ませる」。塩見さんの額や首筋に汗がにじむ。「夏場は

地獄の暑さ。8月は1カ月間、店を閉める」というのも納得だ。

火を止め、窯の温度が約280度まで下がった時点でカンパニー、約230度で食パンをそれぞれ50分ほど焼いていく。ただ、焼く温度や時間はパン生地の状態や気候などでその都度変わり、「毎日、薪窯と向き合わないと分からない」。ガスや電気のおーブンに比べると、効率は絶対に悪い。とさっぱり。だからこそパンの種類を絞ったのだ。

不便でも薪窯を使うのはなぜか。「結局は楽しいから。薪窯で焼くパンの特徴はムラがある点。これを品質のばらつきと見るか、毎回違うて面白くも思ってもらえるか。ぼく自身はいつもワクワクする。塩見さんは焼き上がったパンを毎日試食し、店先の黒板に「本日のカンパニーは焼き色が薄いですが、皮は厚めで香ばしい」と紹介文を書く。薪窯パンならではの「ムラ」を来店客にも楽しんでもらう工夫だ。

薪窯にはほかにも楽しみがある。「1時間後に引き取りに来ますね」。午後3時ごろ、店を訪れた常連客が豚肉と冬野菜を詰めた鍋を手渡した。パンを焼き終えた窯は翌朝まで180度近い高温を保つ。そこで塩見では窯を直隣に開放し、「余熱のお裾分け」をしているのだ。

趣味で薪づくりをする人が「パンと交換で良いから」と無償で薪を提供してくれたり、薪窯に興味を持った同業者が訪ねてきたり、塩見の薪窯は客以外も引き付け、「薪窯はアナログで懐が広い。人々をホッとさせる場所があるんじゃないか」と塩見さんは考える。

薪火料理は評価が高まっている。神奈川県鎌倉市にある薪火料理の店「季節」は、フランスの美食ガイド「ゴ・エミヨ」で4年連続「素晴らしいレストラン」に選ばれた名店だ。

オーナーシェフの村野敏和さんはサンフランシスコでミシュラン三つ星を獲得した薪火レストラン「セゾン」で腕を磨いた。「全22品のコース料理のうちデザートを含め2皿が薪火を使った料理。その奥深さは衝撃的だった」と話す。

薪火料理と聞くと、炎による大胆な調理法を想像するかもしれないが、実際の調理は繊細だ。季節で使うのは燃やした薪が「炎の出ない火」となった状態の熾火。この上に網を置いて焼いたり、少し遠ざけて食材にゆつくりと火を入れながら休ませたり。「火と食材の距離や時間で熱の入り方が変わる。マニュアルはなく、体で覚えるしかない(村野さん)」

例えば、冬の「白子」のソリツトは、下茹でした白子をバターに絡ませた後、弱めの熾火であぶっていく。「白子の中心まで火加減。煙で煙たを破裂させない火加減。煙で煙たの香りも酸味だ。3日間燻したカブ



季節の「白子のソリツト」は薪の煙で燻した鰯節やカブ(左)を使う

でとった出汁でコメを炒め、最後にタコを1週間燻してつくった鰯節を削って振りかける。濃厚な白子に鰯節の香ばしさが絶妙に合う。

「薪火で肉や魚を焼くと、表面は香ばしいのに中心は蒸し焼きのようにしっとりとした味が凝縮する。そんな魅力を手軽に楽しんでもらおうと、24年12月には鎌倉市内に姉妹店「なぎさのハンバーガー」を開いた。「薪火の調理法は今も日夜研究中。難しいからこそ面白い。薪火の可能性は無限大です」と村野さんは言う。

「広葉樹の薪は1、あたり4500〜5000kcalとガスや電気と同等の熱量で、多彩な火入れができる。今後さらに広がるはず」とみるのは、増田健丸(前橋市社長の増田晋一さん)だ。同社は全国のホテルや飲食店の要望に応じてオーダーメイドで薪窯や薪グリルを製作・販売する。

料理人と本場イタリアの薪窯などを研究するうち薪火料理に魅了され、同じ群馬県にあるきたもつくと組んで薪火料理専用の薪を開発した。「長さ30センチ扱いやすく、木の皮をはいで燃焼時の臭いを抑えた。住宅地にある飲食店でも排気の問題が生じにくい。25年から本格的な販売に乗り出している。

増田さんの願いは「薪火料理を文化に育てること」。「日本にはかまど文化という素地がある。ただ何年度で肉に火が入るのか、樹種は何が向いているのかなど研究データが無く次世代が育たない」として大学と薪火料理の共同研究も準備中だ。

取材を続けるなか、気になる話も耳にした。火とアウトドアの専門「ilbf」(埼玉県三郷市)の堀之内健一朗さんは「薪人気で新規参入が増えたため原木の争奪戦が起き、価格も高騰している。薪を作れなくなり、廃業した古くからの生産者もいる」と明かす。

住宅地では「煙害」と呼ばれる事例も出てきた。「乾燥が不十分な薪を使う」と不完全燃焼による煙や臭いが出



ハンバーガーのパーティは熾火の真上で、パンズやタマネギは上段で焼くことで「火の入り方が変わること」村野さん



村野敏和さんが使い勝手にこだわった特製の薪用暖炉(神奈川県鎌倉市)



団地内で焚き火が楽しめる「みさと焚火暖地」を始めたilbfの堀之内健一朗さん(左)は「火には人を集める力がある」と言う(埼玉県三郷市)＝岡田真撮影

やすい」と日本暖炉ストロブ協会理事の高橋英輔さん。薪の品質規格の創設や薪ストロブの正しい使い方、の啓発が課題だという。

1本の薪には人と自然の営みが凝縮している。クリーンで持続可能な

エネルギーたり得るかどうかは結局、使う側次第。薪の可能性を考えることは、森や自然との付き合い方について再考する機会にもなった。

伊藤字 竹柳章撮影