



炭を切り、使いやすい大きさにする作業。窯一つの炭を切り終わるには2日ほどかかります。



「おすすめわけ」が
楽しみで作っています。

今 月は夏の味覚、これからはまさに旬のスイートコーンをご紹介します。

福島地区・木代にお住いの黒木松吾さんの作るスイートコーンは、極甘と評判。お話を伺って来ました。

現在、和牛の繁殖農家を営んでいる黒木さん。昨年までは葉タバコも栽培していました。スイートコーンは今から7〜8年前、その葉タバコと同じ畑に作り始めました。

「葉タバコは一定の面積に植えることのできる本数が決められていてね。せっかく作ったマルチの高うねが余りもつたない。そこに、栽培の条件が同じスイートコーンなら植えても手間がかからず、うねもむだにならないと思って。ほぼ無農薬で育てたスイートコーンの皮はビタミン補給のため、牛に食べさせるから捨てるものも出ない。コーンを植えることで農業が循環型になり一石二

鳥」と瞳を輝かせる黒木さん。

そんな黒木さんの作るスイートコーンは実入りがよく、葉は羽根のように立派。おいしい食べかたは「皮付きのまま蒸すのが一番。皮を2〜3枚残したまま、ラップに包んでレンジ加熱すれば簡単」と話す黒木さん。妻の小夜子さんのおすすめは「炊き込みごはん」とのこと。コーンの甘みと香りをより楽しめるのだそう。このスイートコーン、そのおいしさに、カラスやタヌキも黙ってはいない様子。それでも「ふるまうのが楽しみで作っているから、それもよし」と懐深く笑う黒木さんでした。

松吾さんの 羽根つき スイートコーン

名称「とうもろこし」イネ科の一年生植物。スイートコーンは主に食用品種で甘味の強いブルーベリー一般を指す。収穫後は食味の落ちるのが早いいため、すぐに加熱するか低温保存する（よい）。



【写真レシピ】

炊き込みごはん
シンプルにいただくのが一番。

◎材料

- ・米……………3合
- ・スイートコーン……………1本
- ・塩……………大さじ1/2杯

◎つくり方

- ① コーンをラップで包み、電子レンジ（600W）で7〜8分加熱。実を包丁でそぎ落としておく。
※かなり熱くなるので、やけどに注意。
- ② 長米を研ぎ、計量どりの水加減にしたものに①と塩を入れて炊く。



黒木 松吾さん（54歳）

スイートコーンは、羽根（葉）つきのまま親せきや子どもたちに送っています。めずらしいと大好評です。

生活の名人



Charcoal



谷口 秀光さん（78歳）

大平地区・中原にお住いの谷口秀光さん。平成6年から炭焼きを始めて、今年で17年目になります。

「一つひとつ木を選び、炭を焼く。そんな昔ながらの炭焼きを守っています。」

ザ・スローライフ

窯

と向き合い、わずかに感じる熱と音から炭の息吹を感じる。谷口秀光さんは、そんな昔ながらの炭焼きを現在も続けています。

炭焼きに現れる木は1m30cmほどの長さの丸太。この丸太を奥行4mある窯に隙間なく入れていきます。そのため、50本近くの丸太を運ばなければなりません。丸太を窯に詰めたら、いぶすためのまきを窯の入り口に積み重ねます。その後、窯の入り口をれんがなどでふさぎ、火を管理するためのたき口の下に通風口を作った後、泥を窯の入り口全体にかけ密

閉します。この作業後、いよいよ火を入れ、丸太をいぶしていきます。

一度火を入れたら炭が出来上がる一週間後までじっと待ち続けなければいけません。谷口さんは「窯を開ける時期の見極めが一番大事。ここで炭の出来が決まる。こればかりは長年の経験と勘が頼りだね」と話します。

「すべて手作業だから年をとってくると大変。でも長年続けてきたことだから、これからも続けていくよ」。この思いを胸に、谷口さんは炭焼きの灯を守り続けていきます。