

～ セピア色の風景 ～

「クンタン焼き」

青田 茂雄

仙台建設業協会専務理事

小さい頃、年末には畑の片隅に掘られたすり鉢状の土穴の中を、体を傾けよくぐるぐる走り回って遊んでいました。「そろそろクンタン（燻炭）焼きスッカー（するか）」が、その時期に発する親父の言葉でした。

この時代の稲苗作りは、苗代に糶（もみ）を直まきし、寒さ除けと太陽熱の吸収のため、その上に真つ黒なクンタンを敷きならしました。さらにその上にビニールを被せ、平たいビニールハウス状にするのですが、やはりクンタンは必需品でした。

糶殻（もみがら）を炭状にしたクンタンを作るのが、その時期、農家の恒例の仕事。通常、平たい畑でクンタン焼きをします。そこで親父は一回でより多くのクンタンを作るにはどうしたらいいかと考えついたのが、冒頭のすり

鉢状の穴でした。

クンタン焼きは、まず土穴の底にセットした一斗缶に、火付け用の藁（わら）や薪を詰め、その上に煙突を立てます。

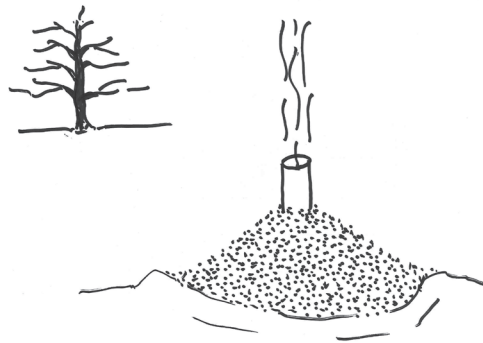
次に火付けした後、一斗缶を囲むように、糶殻を敷き詰めていきます。糶殻が煙突を中心に、すり鉢の縁まで円錐形の山になります。

一斗缶から火がジワジワと回りの糶殻に伝わっていきます。まさに、糶殻山の活火山状態です。

一回の焼く時間は、日中いっぱいぐらいだったでしょうが、表面まで火が移り糶殻山全体が黒くなったところで、中心の一斗缶と煙突を撤去して、焼き方終了です。

その後、如雨露（じょうろ）で水をかけ、かき混ぜながら冷やします。こうしてクンタンができ上がります。

わが家の周辺はほとんどが農家でしたから、あちこちから煙がのぼり、糶殻が燃える独特の匂いが立ち込めました。畑の隅に立つすっかり葉を落とした裸の柿の木とともに、漂う煙の風景は、師走の水墨画でした。



●あおた・しげお 1956年生まれ。福島県相馬市出身。2016年5月から仙台建設業協会の専務理事を務める