

創業制度利用者のご紹介

土佐備長炭

一
-ichi-

代表

近藤

寿幸さん



障害者も働ける地場産業を

安芸市で1軒のみとなった炭焼き窯「土佐備長炭 一(ichi)」を立ち上げた近藤寿幸さん。教員をする中で出会った備長炭作りに、地域での障害者雇用の可能性を見出しました。窯元に弟子入りして技術を学び、平成27年7月に地元である安芸市に開業。雇用創出を目指し、「東の地場産業」を守っています。

教員を辞めて
備長炭作りの道へ

少年時代から剣道で鍛えてきた心と体。大学も体育学部に進んで腕を磨き、現在6段の腕前です。卒業後は福祉施設に勤務した後、目指していた教員の道へ。熱意を持って教育に取り組む中、障害児の進路について考える立場になりました。生徒本人や保護者、教員らと話をする中で、県東部に働く場所がほとんどないことがわかりました。子どもたちの将来を考え、「働く場所がないのなら作ろう」と思い立ちました。

県東部には昔から製炭の産業があり、木を切って炭を出荷するまでその工程は細かく分かれています。障害のある人にもできる仕事があると考えた近藤さんは、教員を辞めて室戸市の土佐備長炭の窯元に弟子入りを決めました。

安定した職を辞することに家族は猛反対しましたが、「僕にしかできないことをしたい」との思いを貫きました。

修業は平成25年の春から2年間。備長炭作りは、窯の中が見えない状態で空気の量を調節しながら温度を管理し、窯出しのタイミングを計る難しい仕事です。頼りになるのは、煙の量や色、におい。実際に何度も備長炭を焼き、経験の中で覚えていったといいます。





備長炭の窯を入手し 経営者に

平成27年1月に、近藤さんは安芸市が所有していた窯を借り受けて少しずつ補修を始めました。この窯ができたのは平成9年のことで、その後この窯での備長炭作りは途絶え、窯は傷みが激しい状態でした。しかし、借用の状態では大がかりな補修ができず、窯の増設も視野に入れていた近藤さんは、周囲の知人や仲間の協力を得て安芸市から買い上げ、自社窯にしました。

土佐備長炭「一」の名前は、土佐独特の祝いの文化にちなんだもの。祝儀の包みに右上がりの堂々とした一の文字を記し、2度、3度と祝い事が重なるようにと願います。また、山内家では戦場で白黒の「一」の文字をあしらった「かつもんじ」の紋を使い、「勝つ」の縁起をかついだと言います。

近藤さんは土佐が大切にしてきた「一」の文字に、「唯一無二の炭を焼きたい、一本の炭が人をつなぎ輪となるように」との思いを込めました。

運転資金調達のために高知県信用保証協会を利用した際、さまざまなサポートについて紹介を受けた近藤さん。経理面の不安を訴えたところ、税理士の無料相談を受けることができました。「経営の基礎について学ぶことができ、心強かった」と話します。



雇用創出に向けて 事業を拡大

備長炭作りの仕事は、山に入って木を切り出すところから。備長炭の原料はウバメガシやカシで、安芸市にはウバメガシが自生しないため、カシの木を探して伐採します。180~150cmほどに切断して運搬機に載せて山から下ろし、幹の太いものは割って、窯の上部の投入口近くに積み上げます。約10トンの原料を投げ入れ、点火。20日間かけて乾燥、炭化させ、

真っ赤に焼き上がった炭を16~18時間かけて窯出しし、灰をかけて消火すると硬くて火持ちのよい土佐備長炭の完成です。等級別に選別して箱詰めし、料亭や飲食店、炭の販売店などに出荷します。

通常は10トンの原料から1トンの炭が出来ますが、空気を取り込む量、排気量を間違えると燃焼して灰になってしまったり、炭化がうまく進まず上質な炭にならなかったりと、収量が少なくなってしまうと言います。

現在、原木の切り出しから出荷までのほぼすべてを一人で担う近藤さん。生産量を増やし、収益を上げて雇用に乗り出したいと考えています。「それには窯の増設が必要」と、新しい窯作りに着手。一人では窯作りにまで手が回らないため、作業はなかなか進みません。それでも、質の良い土佐備長炭の需要はどんどん伸びているため、「人を雇ってでも作らない」と、事業の拡張を急いでいます。

「窯が2基になれば一人ではまわりません」。当初の目的である障害者雇用の実現に向けて確実に歩みを進めています。



所在地/〒784-0274 安芸市大井甲 1693-13

TEL/090-7149-1602

MAIL/k.tsyk104@gmail.com

- ★安芸駅ちばさん市場・高知龍馬空港オンラインショップ および空港ビル直営店ビッグサンにてご購入いただけます。
- ★直販も行っております。

●取材協力/writer 深田 美佳 photographer 前田 実津