

民俗－1 白炭

「炭焼き」とは木炭生産のことで、原木は樹齢17～18年のカシが最良とされ、製法の違いから黒炭と白炭に大別されます。宮崎県の生産は8割が白炭で、江戸時代から「日向木炭」として西陣織りの火のしや茶道で愛用され、大消費地であった京都の好みに応じて品質も改良されました。白炭は黒炭に比べて表面が白っぽく、堅く、火は付きにくいのですが火持ちがよいのが特徴です。真っ赤に焼けた炭を棒（カキダシボウ）でかき出して、湿らせた灰（スパイ）をかぶせて作るため、その棒の届く範囲で窯を作ります。



窯の奥は円形、手前は扇状です。それに対し黒炭は、窯を密閉して蒸し焼きにした後、窯が冷えてから人が窯の中に入って取り出すため、窯は大きく楕円形です。民俗展示室では県北部の延岡市北浦町三河内の炭窯と炭焼き小屋をモデルに、昭和30年代の炭焼きの様子を再現しています。