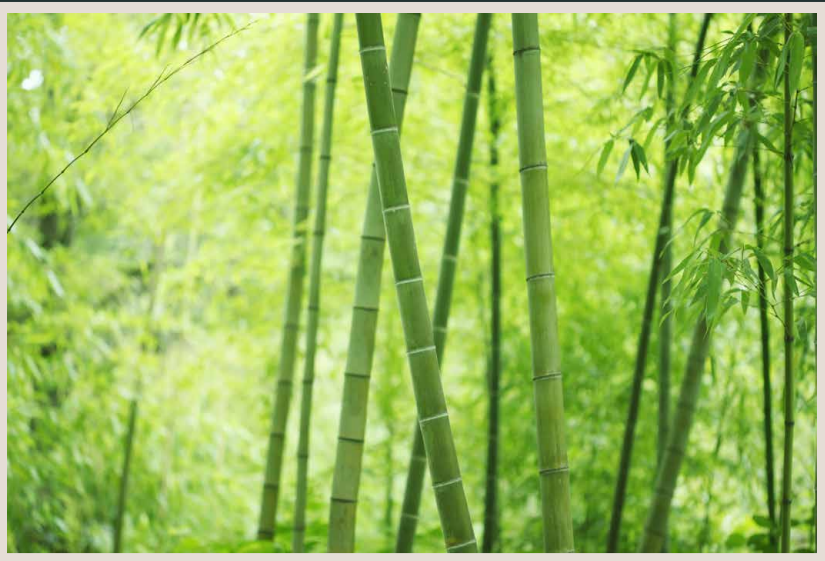


# 大久野通信 vol.9

戻れ！日本の風情



春風に靡く竹葉は爽やかな音色を奏で、整備が行き届いた竹林は実に涼しげな日本の風情を醸し出します。活動拠点周辺にも竹林が広がっていますが、殆どは長年未整備で放置され、風情とは程遠い状況です。美しい竹林を取り戻すことを目指し、日の出三六会の皆さんが竹林整備を行っており、少しずつ健全性を取り戻しつつあります。(https://hinode36.com)

三六会さんは伐採竹の活用にも取り組んでおり、そのご指導をいただき大久野倶楽部でも竹炭作りにチャレンジしました。



活動拠点周辺の竹林

## INDEX

- ・竹害ってご存知ですか？
- ・伐採竹の有効利用
- ・竹炭作りの実践
- ・今後の展望

## 竹害ってご存知ですか？

かつては建築などで利用されていた竹は、石油製品の普及に伴い需要が激減。加えて、過疎化や所有者の高齢化で整備が行き届かなくなり、竹林は荒廃の一途を辿りました。地表付近で根を密接に巡らすため竹林は地震に強いと言われる一方、長時間続く最近の集中豪雨では地滑りの原因にもなっています。また、他の植物の育成を阻害する、所有地外に生息範囲を広げてしまうなど様々な問題を引き起こすので、「竹害」と呼ばれて竹林が厄介扱いされてしまっています。竹害を防ぐには小まめな整備が欠かせません。観光地で見かける美しい竹林の背景には、それなりの苦勞が有るのですね。



荒廃した竹林の様子

## 伐採竹の有効利用

竹林整備で発生した伐採竹を有効活用する方法として竹炭が注目されています。

多孔質構造を有しミネラルも豊富に含んでいます。土壌改良剤、水質浄化剤、食品の添加材など、幅広い用途がある様です。詳しくは、竹炭研究会さんのホームページに紹介されています。

(https://isumitikutan.org/tikutan/)

また、竹炭は美容やデトックス効果、血圧調整効果がある様で、食べる竹炭パウダーを用いた料理がCook Padでも紹介されています。(https://cookpad.com/recipe/3699426)

## 竹炭作りの実践

日の出三六会では、伐採した竹を自然乾燥させて、竹炭や竹粉にしています。廃竹から有価物を生み出して循環を目指す、大久野倶楽部が目指す循環型社会実現には欠かせない取り組みであり、その手法をご指導頂きました。

大久野倶楽部の活動拠点周辺には、広大な竹林が広がっており、その整備では大量の伐採竹が発生します。これを竹炭に加工するのですが、手順（以下）は案外シンプルです。

- ①無煙炭化器を地面に設置します。
- ②無煙炭化器のサイズに合わせ廃竹を 1m 程度に切断（ここが少々面倒）。
- ③それらを炭化器に投入して着火、あとは追加投入を繰り返します。
- ④炭化器が竹炭で満杯になった時点で水を掛け一気にクールダウン。
- ⑤燻りを完全に消火して完了です。

約 2 ヶ月間で、山積みの伐採竹は無事竹炭に生まれ変わりました。



製造の様子、炎はこんな感じですよ



冷却後、天日乾燥します

## 今後の展望

農業実証で評価している RBS ゴールドは、肥料成分としてカリウムが不足しています。カリウムを豊富に含有する竹炭を添加することで、窒素・リン・カリのバランスが整います。現在、さつまいも栽培でその効果を調査しています。竹炭は、農水省が規定する製造方法に従って製造すれば、バイオ炭として J-クレジット制度が適用されます。また、マルチング効果を期待して、除草後に竹炭を豪快にばら撒いて効果を調査しています。

竹林整備で竹害を予防して美しい里山の景観を取り戻す、たけのこなど竹の恵みを楽しむ、伐採竹を有価物に変えて好循環を目指す、地道な作業を重ねながら壮大なゴールを夢見る、大久野倶楽部です。

注) 難分解性の炭素を長期間土壌に固定するとして炭素貯留量にカウントされます