

すまいるたうん



第207号
平成24年

3月3日

岡野まつよさんの記憶

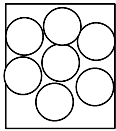
岡野まつよさん（大正14年生まれ）のご主人の三郎さんは炭の行商をしておりました。

昭和22年に仲通り商店街に岡野燃料店を開きました。隅田川駅に到着した貨車（15トン車・10トン車）から薪を仕入れて、田辺製菓など大手企業にトラックで運んで卸していました。仲通り商店街には岡野さん以外にも岡村さんが燃料店を営んでいました。

薪の他に、豆炭・練炭・なら炭・雑木炭・さくら炭・備長炭を扱ってました。ナラ炭・雑木炭は円筒になっており、円筒の俵で4貫目位だったかと思えます。若い衆（店員）は、3人居ました。入荷した炭をのこぎりで切って販売してました。一般家庭では、ナラ炭か薪を使用していました。お店に買いに来る方もいれば、台車で宅配もしました。練炭は14個入って（7個が2段）180円位だったと思います。

「練炭だと世話なし」

お風呂を焚く時に、練炭は

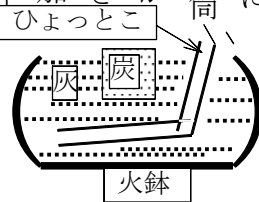


一回火が付けば大丈夫ですが、薪の場合にはくべていかなければなりません。また練炭は火力があるので火鉢に使用され、豆炭は煮炊きする七輪に使用していまし

た。魚を焼く時は七輪を家の外に持って行き焼いてました。

火鉢は、練炭火鉢と瀬戸物でできた火鉢がありました。練炭火鉢は着火した練炭コシロを火鉢本体の中にはめこんで使用して下部の空気窓で火力を調節しました。

瀬戸物の火鉢は、灰の中にひよつとこ（空気を入れる筒状のもので、上に小さな穴が開いたふたが付いている素焼きとできています）を入れて火加減の調節をしてました。火鉢



の上に五徳を置いて、やかんが上に置かれていつもお茶が飲める状態であつたり、小豆を煮たりと使用されてました。

豆炭あんかは、金属製だったと思います。お弁当箱のような形をしていて開けて石綿のような物の真中に豆炭を入れて、布でくみみました。湯たんぼ代わりになります。豆炭あんかは一晩中暖かったです。

猫あんかは（土製の黒っぽい30cm四方位で、たどんや豆炭を入れる物）その上にやぐらを立ててふとんをかけて、こたつになりました。

「炭を継ぐ」

戦後「マッチ」が手に這入り難い時期がありました。経木（きょうぎ）より少し厚めに削られた経木の先に「硫黄」を点け

た物で（点け木）として少しの火種で火を起こしていました。火鉢の火種は絶やさず、就寝前に灰をかぶせていました。消し壺に入れた消し炭も翌日、灰になるまで使用していました。

薪が燃えて炎が出なくなったら、おき（おき炭）ができます。そのおきを十能（火のついた炭を運ぶために30cm位の柄に10cm四方四角のシャベルの形をしたものが付く）で灰から救いとり、それにまた炭を足して火をつないで生活してきました。「一酸化中毒に気をつけて換気をしてました」

炭が主流で使用されていた頃は、木造の家屋で隙間風吹き込んでましたが、窓を開けて各家庭で換気に気をつけて配慮していました。今は炭を使い慣れていないのと、家が機密性が高いために一酸化中毒になりやすいのではないのでしょうか。

時代は流れ、プロパンガス・灯油から都市ガス電気が主力になりました。火鉢の上で蒸気を出しているやかんが、加湿器になり、大きな火鉢・猫あんかのこたつが温かい風景と目に浮かびます。

取材に協力してくださった岡野さんと、曾山さんお二人の記憶が解かれていきました。私（昭和31年生まれ）には新しいものに出会った気が致します。便利になった分、消えてしまう炭の文化です。