

「土用までは雨ざらし」

前島食品(株) 代表取締役社長 前島 克彦 まえじま かつひこ

営業内容：食品の製造販売
(とろろ昆布、おやつ昆布)

T E L : 079-431-0081

北海道のお土産は「三方六」と決めている。そう、「白い恋人」でも「六花亭」でもなく、「ROYCE」でもない、あの「三方六」だ。(別に柳月の社長とお友達だというコトではない)

十年ほど前、薪を焚く為に今の家に越してきた。遡ることさらに数年前、冬の北海道でログハウスに泊まった。据えられた小さなMorssoの鋳物ストーブが「初焚き」体験。夜にはきれいに燃えたのに、翌朝はどうしても上手く焚けない、さんざ煙され、帰りの飛行機の中でも服や荷物が煙臭かった。

我が家のリビング、二つの掃き出し窓に挟まれた南側の真ん中に、鋳物の塊がデンと居座っている。まるで昔のブラウン管テレビみたいな存在感で、設置場所を確認に来たストーブ屋の親爺が「えっ、ここに据えちゃつていいの？」って呆れてたけど、家中を暖めてもらうんだからね、当然

でしょう。本当は部屋の下真ん中に据えてやろうかと思っただけけど、今も昔も薪ストーブの後姿は「セクスイ」じゃない、しかも流石にとっても邪魔だしね。

薪を焚いてあつたまるには、当然薪を集めなくてはならない。市販の乾燥薪なんか焚くと、冷や汗で風邪を引くほど高くつくので、「伐採木」や「剪定木」なんかを、貰ったり買ったりして薪をつくる。上手な割り方や乾かし方を調べてWebを彷徨い、「薪焚いてる先達」のHPやBlogを覗くと、いろんな失敗談や格言、そしてちょっとしたTipsなんかに出会う。

ある日、「薪は三方六に限る」というフレーズに出くわした。そう、あの「三方六」だ。へっ？三方六って薪のことだったの？まさにその時まで「白樺柄のバームクーヘン」という認識しかなかったんだ。おまけについてくるプラナイフがノコギリの形なんて知らなかったし・・・

北海道開拓時代の薪の割り方の基準だそうで、木口の三辺がそれぞれ六寸(十八cm)のサイズを三方六と呼ぶらしい。けど、それってデカくない？三辺十八cmってことは直径三十

六cmの玉(輪切りの原木)を六つ割にする、と・・・そんなもん割れませんで・・・しかも、薪の長さは二尺二寸(六十六cm)・・・おいおい、どんだけデッカイすとおぶなの？ちなみに体積を計算して、カバやナラ等広葉樹の気乾比重をかけると、なんと約六Kgですと！「おおっ、凄いや昔の北海道!!」なんていう、妙なりスペクトの挙句、自分的定番北海道土産に認定！今に至る訳だ。

表題は薪にまつわる、おそらく最も有名な格言。「よく乾燥した良質の薪をつくるには、日照りの続く土用までは、雨ざらしにした方がよい」って事らしい。一見不可思議だけど、実は科学的な根拠もあるあたりが、ちょっと嬉しい♪

