

## 鉄から生まれた中国山地牧場 産業の中核だったタタラ製鉄

明治三十四年、日本近代化の象徴として「八幡製鉄所」が開設されるまでは、われわれの先人たちは、長いこと「タタラ製鉄法」と呼ばれる独特の技術によって鉄を作っていた。

現代の「洋鉄」が、近代的な大工場で、鉄鉱石とコークスから作られるのに対して、このタタラ製鉄は、砂鉄と木炭を用いて鉄を作るものだが、タタラというのは、そのために作られた「炉」を指すとも、その炉に仕掛けられる「ふいご」を意味するともいわれる。

その仕組みは、土を固めて築いた窯（炉）の中に砂鉄を入れ、木炭で灼熱して溶かした後、これを冷やして鋼はがねを取り出すという単純なものだが、それでも、あの日本刀にみられるような驚異的な素材を作り出すことができた技法はいまだにナゾとされている。

ただし、このタタラ製鉄は、その仕組みが単純なだけに、想像以上の労働と資材を必要とした。

砂鉄の発掘、採取に始まって、それを溶かすための木炭づくり、その木炭を三昼夜にわたって燃やし続ける「炭焼き」や「番子（フイゴ係）」、窯から得られた鋼を山から下ろし、各地の鍛冶場などに配送する荷役など、俗に「一炉千人」といわれるほどの人手を要したのだ。

このタタラ製鉄が最も盛んだったのが中国山地で、江戸の中期から幕末にかけては「産業の中核」となった。

最盛期には中国地方だけで百か所からの「タタラ場」があったといい、そこで働く労働者によって多くの村ができ、山は沸きに沸いていたという。

そして、「小鉄（砂鉄）七里に炭三里」の言葉が残っているように、このタタラ製鉄の決め手は、砂鉄よりも木炭を手に入れやすいことが第一条件で、そのため炭焼き場とタタラ場は相伴って移動し、炭焼きのために伐採された山林のあとには膨大な放牧地が生まれた。

そして、この放牧地で育った牛馬が、砂鉄や、炭や鋼の荷運びを務めるといったサイクルが定着し、こんにちみる中国山地の牧畜の発展へとつながったのだ。

### クイズ・知識

#### お肉を焼くときは

お店や家庭で、焼き肉をするときは、肉を焼くための箸やトンカを使い、食べる箸は、生肉に触れないようにしましょう。

生肉に触れた付け合わせの野菜などは、十分に加熱してから食べるのが重要です。

肉や内臓を食べるときは、十分に加熱（目安として中心部温度75℃で一分）することが必要です。