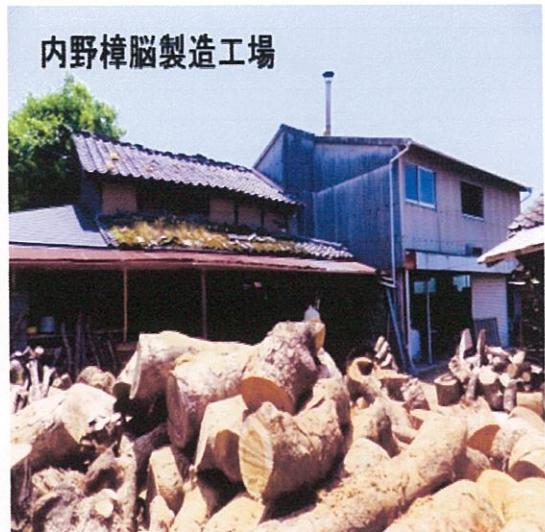


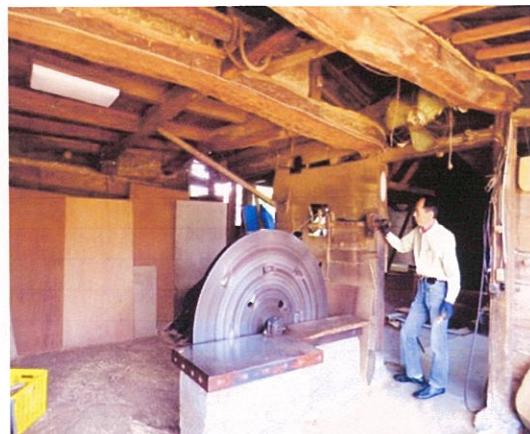
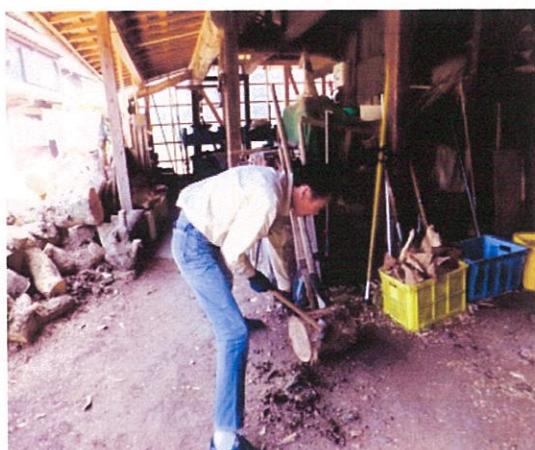
樟脳（しょうのう）

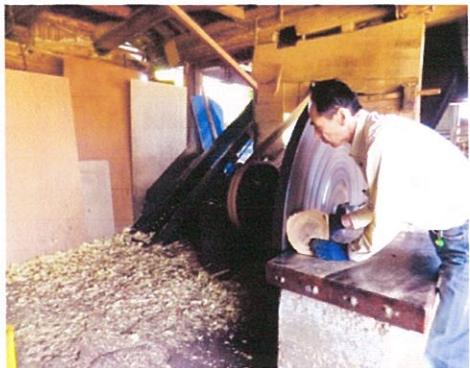


先日、福岡県の内野樟脳製造所さんを訪れました。内野樟脳製造所は江戸時代末期の創業で、現在は内野和代さんが5代目を継いでおりました。昔ながらの天然樟脳の製造所が現在日本にただ1か所、伝統を維持していることに深く感動いたしました。内野代表にお話を伺い、坂田信次代行には製造工程の実演をしていただきました。

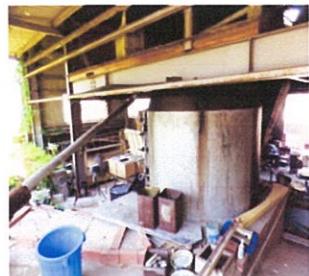
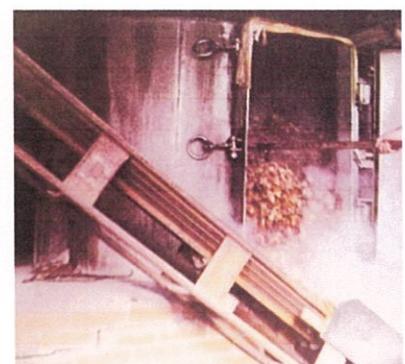
(樟脳の製造概要)

- 1、庭に積んであった樟の丸太を切断し、樹皮を剥ぐ。
- 2、大型の樟チップ切削機に、坂田さんがスイッチを入れる。





3、削られたチップが、切削機の後方に溜まる。削った樟の残りは、10寸の立錐形の屑になる。後で燃料にする。



4、ステンレスの甑(こしき)に樟チップを詰める

5、甑(こしき)の蓋の6ヵ所を確りと締める

6、ステンレス製の窯に火を入れ、甑の中のチップを丸1日かけて蒸す。

7、樟チップ蒸す作業を3日間繰り返す

{蒸し終わったチップと、機械で削り残り樟は乾かして、窯の燃料にします}

◇甑(こしき)の中で蒸された樟チップのエキスが蒸気となってパイプを通じて冷却槽に送られる。冷却槽で冷やされた蒸気がシャーベット状の樟脳となる。固まらない水分は樟脳油になる

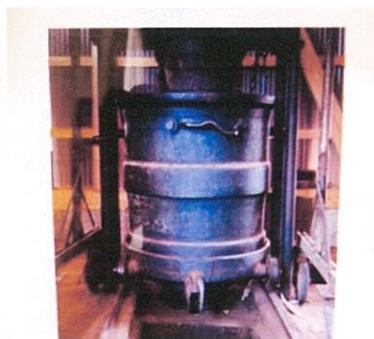


◇冷却槽から樟脳の結晶を掬いあげる(脳揚げ)

赤シャツは4代当主(2010年6月急逝68歳)、青シャツが現5代当主。この写真は、かたりべ文庫・職人の手仕事Vol.18(福岡市の株、ジェネラルアサヒ)から引用。



◇樟脳の結晶(シャーベット状)を集めて、圧搾機に移す



土佐式樟腦圧搾機

◇樟腦の圧搾工場（逆光なので写真が良く撮れていません）

圧搾機は以前の型のものと、現在稼働中の1台と2機あり。

◇圧搾機で樟腦油が搾られ、樟腦が出来あがる。

内野樟腦さんは今、一週間を1ロットとして、6トンの樟を遣い25キログラムの樟脳を作っています。そして製品の樟脳と樟脳油を、アロマセラピー用や防虫剤として販売しております。



* * * * *

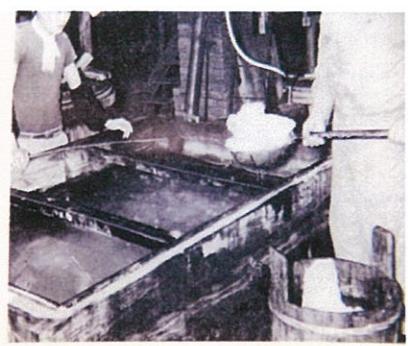
しょう脳工場は、明治の後期、専売制度の施行以来、ほとんど進歩、発達なく今日におよんでいるものが多い。総じて、樟脳生産様式の合理化は徹底せず、この問題は専売制度の廃止時まで未解決のままに残された。写真で見る樟脳工場は山もと粗製樟脳生産工場から、精製加工工場にいたるまで、まことに牧歌的である。（昭和38年、日本専売公社刊・続しょう脳専売史より）



原木削切作業



圧搾作業



脳揚

* * * * *

しょう脳業界の最盛期は大正5年で、製所数4,329、製脳人員が3,546人を数えました。

明治36年に樟脳専売制度が始まり、59年後の1962（昭和37）年4月1日をもって専売が終わりました。それから更に51年が経った今、製脳所は内野さんだけです。公社発行の本には、上の3枚と17枚の写真が掲載されています。内野さんの技術は、それらの写真よりも遙かに新歩していることが分りました。

(了)