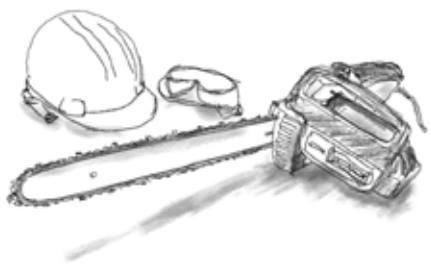


薪ストーブは、あくまで補助暖房で時々調理に使う程度のものであるが、何度も繰り返しになるが、それでもつくづくあつて良かったと思う。ただ補助暖房といっても一冬で使う薪の量はおおよそ三、四立米が必要で、ちょうど長い軒下に収まるくらいの分量になってしまう。最初の年は家を建てる時にやむなく切った木が使えると思っていたのだが、そう甘くはなかった。薪ストーブを買った店に言わせると、薪は乾燥させなければタールが出てストーブを痛めるとのこと。それも、木の芯まで乾燥させるには割った状態で乾燥させなければならぬようだ。薪を買わせる口実かと勘ぐったりしてもせつかくのストーブを痛めてしまったては元も子もないので断念することにした。そのかわりその店から薪を買ったら三立米で七万円くらいになった。薪も結構な値段がするのだ。そうとわかれば、翌年は自分で薪をつくるしかなくなると思つて頼みの町内のMさんに相談してみた。まずはチェーンソーでストーブに入れられる長さに丸太を切つて、それから斧で割り、半年から一年乾燥させてようやく燃やせる薪になるとのこと。ただし、乾燥させすぎると木の油も飛んでしまつて火持ちが悪くなるようだ。木の種類によつて燃え方も違ふらしく、薪にしようとした白樺は、火付は良いが火持ちが言われないと言われてしまった。ナラの木は良いようだが、シイタケのホダ木に適しているので燃やしてしまうのはもったいないとも言われた。木を薪にするといつても奥が深い。

さて、薪にするためにはまずチェーンソーが必要ということだが、やたらハードルが高くなつてしまった。確かに家を建てる際に切った木の太さからするとノコギリでは日が暮れるか、腕が疲れて使い物にならなくなるのは目に見えていた。さてどうしたものか。Mさんのアドバイスは的確で「石塚さんはチェーンソーを使うのは初めてだと思つたので、エンジン式じゃなく電動式にした方がいいね。替え刃もついて手頃な値段のものがあるので、それにしたら。」とのこと。さつそく勧められたものを探しにホームセンターに行つたら、いろいろな種類のチェーンソーがずらつと並んでいて、さすがここのホームセンターは違ふと感じ入つてしまった。お目当のものもあつて、ヘルメットとゴーグルと一緒に買つてきた。戻つてさつそく開封すると、素人にはちよつと尻込みするような立派に凄みのあるチェーンソーだった。

付属のマニユアルを見ると、ほとんどが注意事項で特にチェーンソーが木に跳ね返されるキックバックというのが怖かった。これまでも仕事で行つたまちで、チェーンソーで大怪我をしたとか、死んだ人がいるという話を一度ならず聞いていたのでなおさらだ。恐る恐るスイッチを入れて見るとエンジン式のチェーンソーのような爆音はしなかったが、それでも刃の並んだチェーンが高速で回のを見ると、本当に自分が使えるのか正直腰が引けた。でも、そう言つててもしようがないので試しに切つて見ることにしたが、血しぶきのように木の切り屑が飛び散るのでアドレナリンがドバツと出た。その勢いで次を、そして次をと切り進むとちよつとした快感に変わつてきた。



当時チェーンソーで切っていた丸太の太さは大きいもので直径二十五センチメートルほどで、今から振り返ると大げさな気がするが、切るのになんか神経を使い疲れ果てた記憶がある。我が家の薪ストーブは少し小ぶりなので丸太は三十センチメートルに切り揃えるのだが、それを玉切りと言うそうだ。少ないとはいえ一年分の薪をつくるのだから玉切りの数も相当になる。それに、最初の頃は丸太を玉切り用の台に乗せて切るようにしていたので、太い木は重くて台の上に持ち上げられなくて切るのを断念したこともあった。

なんとかチェーンソーで怪我をすることなく玉切りが終わったら、今度はそれを薪のサイズに割らなければならない。薪を割るといったら斧を振り下ろすイメージがあるので、早い段階でホームセンターの斧コーナーに行つて目星をつけていた。大草原の小さな家で父親が振るういかにも斧というものが並んでいた。太い柄がわずかな曲線を描いていて見るからに美しい。さつそくそのひとつを持つてみたらズシリと重い。とてもこんなものを振りかざして打ちおろすなんてことはできそうもなかった。その脇に、グラスファイバー製の柄のものがあり、そちらは軽くて扱いやすそうだった。柄が真っ直ぐで鮮やかな黄色というのが残念だが扱えなければ始まらない。そこで買っておけば良いものを玉切りが終わつてからじっくり選ぼうと先送りにしたのが間違えだった。いよいよ薪割りだとワクワクした気分で売りに行ったら、目をつけていた斧は売れてしまつて無かった。残っているのは、「どうだい、あんたに使えるかね。」と言いたげな重い斧ばかり。呆然と売り場に立つてばかりいても薪はできない。とにかく買うしかない。それでも、レジから駐車場の車まで買った斧を持つて運ぶ間に何度、本当に使えるかと思つたことか。

結果的にはそれが正解だつたとあとになってわかつた。最初はまったくダメだった。何がダメと言つて斧が木にまともに当たらないのだ。重い斧を振り上げて力一杯叩きつけるところに当たらない。下手に空振りすると自分の足に当たつてしまうので、屁っ放り腰で斧を振るうのもいけないのだが、とにかく木の芯に当たらない。それも刃が斜めに当たつたりするので、その都度、手に痺れが走る。木にうまく当たると衝撃が少ないのだが、あたり損なうと痛い目にあう。

それでも、せっかくな買った斧を捨てて高い薪を買うのは意地でもいやだったので我慢して続けていると、そのうち偶然芯に当たることがある。その時、パンと割れるとまんざらでもない気分になる。まあ、二度偶然は続かないのだが。やっかいなのは芯に当たつてもパンと割れずに、刃が木に刺さり込んでしまうことがある。刃を抜こうと思つてもなかなか抜けない。思わず木ごと振り上げて叩きつけようかとも思うが、体力に自信がないので斧をなんとか抜こうとするのだがなかなか抜けない。なまじ体力があつて木ごと振りかざしていたらもつとひどいことになつていたかもしれないと後から思うが、刃が食い込んで抜けなくなった斧も惨めだ。



そうこうしているうちに、少しは薪らしきものができてきた。やっているうちに木によっては割りやすい方向と割りにくい方向があるのがわかってきた。いわゆる節というものだ。木の幹から枝が出た部分は年輪が幹と枝でそれぞれに作られるのでそれらが重なってとても硬くなるのだ。そこに当たると斧が跳ね返されるほど強くて割れない。節は枝として育って見た目でわかるものもあれば、枝になりきらずに幹に埋もれた隠れ節もあるので厄介だ。最初は、見た目でわかる節は、それを外して斧を当てれば良いと思っていたのだが、幹の芯の方から枝はできてくるので、そううまく外して当てることはできないのだ。外仕事の達人のMさんのアドバイスだと幹の芯と枝の芯がおったところをねらうのが良いという。そんなことしたら、かえって割れないのではと思っただが、実際にやってみると意外とパンと割れることがわかった。割れた断面を見ると幹と枝の年輪が一体化した造形に、生命の力を感じてグッとくる。

だんだん薪割りに慣れてくるともつと太い木を割ってみたくなる。さすがに太い木は一発でパンと割れることはめつたにない。同じところに何度も斧を当てて割るという方法もあるとは思うのだが、あいかわらず思ったところに当てられないので諦めた。いろいろ試行錯誤してみた結果、ケーキカット方式が私にはあつているようだった。ホールケーキを切り分けるように芯から放射状に斧を打ち込むのだ。最初は何の手応えもなく跳ね返されるのだが、二度三度ずらして打っているうちに、打ち込んだ力がすつと木に受け入れられる時がくる。おそらく少しずつ木の年輪の繊維が断ち切れ、ある時弱い方向に深く亀裂が入るようになるのではないか。そうなると太い木も部分的に割れて、あとほどんどん楽に割れるようになる。そこまでできるようになるとまんざらでもない気分になる。

Mさんによると、太い木は芯に当てるのではなく、端から削ぎ落としていく方法もあるという。確かにそうすると年輪の抵抗は少なくなる。徐々に端から削ぎ落としていくと太い木の径も細くなってくる。そうなれば普通通り芯に当てて割ることもできるようになる。

そうこうして薪割り三年目になったら斧の柄が折れた。相変わらず思ったところのうち下ろせずに刃の付け根の部分の柄を木に当てているうちに柄が劣化してついに折れてしまったのだ。まあ、それだけ一生懸命薪割りをした結果だと思ふことにして斧を新調した。ちよつと季節が悪くて店頭の斧の品数も少なく、前より重い斧しか残っていなかった。まあ仕方がない。

新しい重い斧を振る方法を少し変えてみた。それまでは斧を振り上げて振り下ろす方法だったが、今度は後ろに大きく振って円運動のように振りかぶるようになった。振り下ろす時に力を入れるのではなく、振り下ろす時に腰を沈めて重い刃が落ちる速度を加速させるのだ。そうすることで木に当たるときに余計な力が入らないので正確に芯に当たるようにもなった。薪は力で割るのではなく斧の重さで割るといふことのようにだ。

