

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、あとほどんだ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。

