

[2大特集]

移住希望者の“?”に全力で回答!
田舎暮らし105の質問 菜園愛好家と農家に聞く!
菜園の秘技

人生がもっと豊かになる! 囲炉裏をDIY/宮崎・鹿児島に暮らす/便利な田舎物件

2013年
4月号
定価780円

いなか暮らしの本

2大特集

特集1

移住希望者の“?”に全力で回答! **田舎暮らし105の質問**

- ◎地元の人とのご近所づきあいが不安
- ◎生活費は? 年金だけで暮らしていける?
- ◎仕事が見つからないのでは?
- ◎信頼できる不動産業者の見分け方を知りたい! など

特集2

菜園愛好家と農家に聞く!

菜園の**秘技**

- ◎有機農家、トマト名人が極意を伝授
- ◎なるほど! 菜園愛好家の一工夫
- ◎ネギの肥料には松葉がいい など

和むによし、集うによし。

囲炉裏をDIY

“日本の春”がここにある!

一本桜のある田舎



映画「ひまわりと子犬の7日間」のひまわりです!

役場・総合病院に3km以内!
便利に暮らせる田舎物件

南九州! あったか南国2県リポート
宮崎・鹿児島に暮らす

見守ってくれる人がいる!
**田舎暮らしが楽しめる
サポート付き住宅**

暖房器具、調理器具として使われてきた囲炉裏は、家族や仲間が集う団樂の場でもある。炎を囲んで一献酌み交わすもよし、語らい和むもよし。田舎の家の中心になる囲炉裏のつくり方を実践者に聞いた。

和むによし、集うによし！

囲炉裏のつくり方

文／渡瀬基樹 写真／山本佳吾 イラスト／関上絵美



煮炊きに暖房に大活躍
和風建築にピッタリ！

古来から食物の煮炊きや魚・作物の乾燥、さらには暖房や照明としても利用されてきた囲炉裏。土間に設けられたかまどと違い、上がり間の床の一部を四角く切り抜いて設けるかたちが一般的だ。近年では実用性より、和風住宅の雰囲気を盛り上げ、楽しむアイテムとして利用されることも多い。

一方で、「常設の炉」という前提をくつがえした、派生型の囲炉裏も登場している。近代的なインテリアとしても最適な家具調の座卓型囲炉裏や、屋外でバーベキューなどを楽しめる移動可能な囲炉裏テーブルなどは、手軽につくれるキットなども販売されていて人気が高い。

だが昔ながらの常設型囲炉裏だつて、つくるのは決して難しくな

い。床を切り抜くのに少々勇氣はいるものの、特別な工具は必要としないし、形状によっては費用もそれほどかからない。何よりもちろんと音を立てる鉄瓶のそばで炙った肴、焼いた餅など、直火を囲んで床に腰を下ろすそのぜいたくな雰囲気は格別だ。一人で落ち着いて、大勢で賑やかに、多様な楽しみ方が味わえる。

今回は囲炉裏の設置を前提としてつくられた「囲炉裏小屋」をDIYで製作した正守さんにつくり方を教わった。炭を使った囲炉裏ならば、一般家庭でも大がかりな排煙・換気設備なしにつくることのできる。ぜひ挑戦してみよう！

教えてくれた人

正守道夫さん
●65歳



静岡県に手づくりの囲炉裏小屋「蓬菜庵」をDIYで建築。
http://mmasamori.web.fc2.com/

囲炉裏の構造を考える

古風なスタイルか
今様の形状か
囲炉裏完成後の状態を
充分にイメージして設計しよう

囲炉裏の種類を理解して
目的に合った形を選ぶ

囲炉裏をつくっても、現在では日常的な炊飯に使用することはまづないはずだ。一人でゆつくり、あるいは家族や友人などと特別な時間を過ごすためであれば、移動可能なテーブル型が使いやすい。和風バーベキューコンロとして利用することもできる。

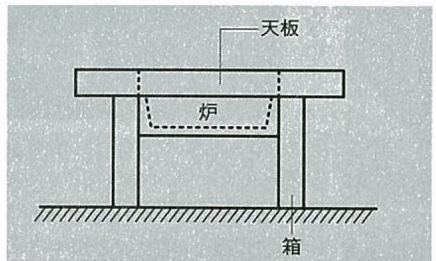
室内の趣を演出するインテリアの主役にするのなら、常設型が好ましい。切り炉の場合は炉縁の部分を床面と同じ高さになれば、普段は炉上を板で塞ぐことができるし、掘りごたつ型も同様にテーブルとして使用することができる。大きさは切り炉の場合で畳半畳相当となる90センチくらいが2〜4人で囲炉裏を囲める、ちょうど使いやすいサイズだ。周囲を畳にする場合は、使用している畳の大きさとの兼ね合いも考えよう。

主な囲炉裏の種類

テーブル型

移動や転用もしやすい万能派

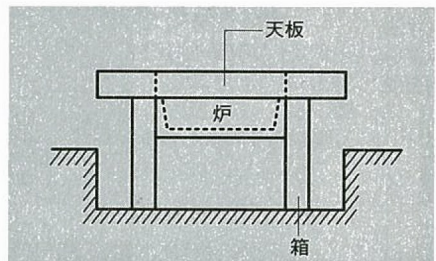
普段は室内でダイニングテーブルとして、時には屋外へ持ち出してバーベキューなどを楽しめる万能タイプ。常設型の炉ではないので、旧来は「大火鉢」と呼ばれていたもの。



掘りごたつ型

周囲を低くして座りやすく

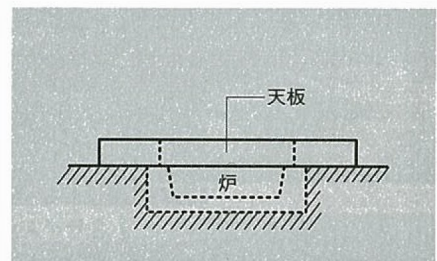
利便性重視で座りやすい現代型スタイル。これも床を切ったうえで、十分な床下スペースが必要。東北地方にはこれに似た、炉ごと低く下げて足を置く板を設けた囲炉裏が見られる。



切り炉

昔ながらの定番な常設タイプ

畳や板の間の一角を囲炉裏にした、オーソドックスなスタイル。床を切る必要があるため、作業が大がかりになりやすい。茶道で使用される小規模な炉も切り炉の一種。

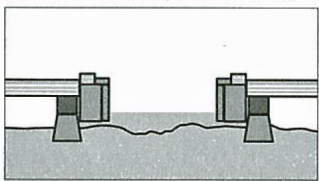


切り炉の構造

積み上げ型

オーソドックスで安上がりな工法

地面を底上げして、炉の床をつくる方法。かつては壁土などが盛られていたが、現在はブロックやレンガで底上げし、モルタルや石材、耐熱材で成形するのが一般的だ。一度つくと、元の状態に戻すのは難しい。

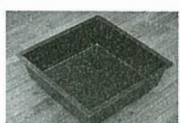
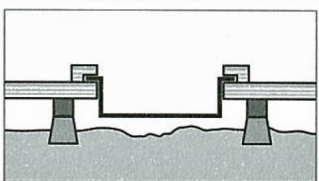


◀ブロックやレンガ、モルタルはホームセンターなどで購入可能。自分で施工すれば安上がりに済ませられる。初心者でもそれほど難しくない。

吊り下げ型

鉄炉を使用した手軽な現代型

切り抜いた床板や炉縁から、鉄や銅でできた炉を吊り下げる方法。炉を外して灰をそっくり入れ替えられるため、メンテナンス性に優れるほか、切り抜いた床を塞げば復元も容易。床下が狭くても対応できる。



◀炉はブリキなどを成型する方法もあるが、素人には難易度が高い。購入すれば手間はかからないが、価格は数万円となり、手間と予算は反比例する。

薪か？ 炭か？

燃料の選び方で囲炉裏の構造も変わる

手軽に使える炭は設備もシンプル
薪が使えれば炭も使える

火をおこす燃料となるのは薪か炭のいずれか。薪のほうが火力が強くて料理などに向いているが、煙やにおいが発生するため、臭気や換気の設備が追加が必要となる。バーベキューや鍋を楽しみたい場合はテーブル型の囲炉裏を使い、室内外で使い分けるといいだろう。炭も、ホームセンターで売られているものは輸入品が多く、不完全燃焼で一酸化炭素が発生しやすい。囲炉裏では国内産、できれば備長炭(白炭)を使いたい。



炭

熱が広がりやすく
串など焼き物向き
火持ちがよくて扱
いが簡単
少量でも火力が保
てるため手軽

脂の落ちる食材は
煙や炎が出る
燃料代が高い



薪

火力が強いため本
格料理がつくれる
煙が食材をいぶす
ため風味が出る
状況に応じて炭も
使える
燃料代が安い

排煙・換気設備が
不可欠
周辺への煙の影響
や防火対策が必要
薪割りが必要

炉縁をつくる

抜いた床のサイズと厳密に合わせなければならぬ。炉縁を真つ先につくると失敗が少ない

堅い木ならおおむねOK
継ぎ方も好みに合わせて

炉縁に使う木材は、堅くて火に強いものが最適。古くはナシやクルミ、カキやケヤキなどの広葉樹が多く使われていたが、現在ではタモやナラなど安価な木材が一般的だ。テーブルなどに使われる木材であればおおむね大丈夫だが、集成材は割れる可能性が高いので、

必ず無垢材を使用しよう。

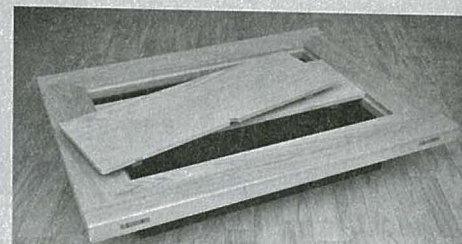
幅は茶飲み用であれば10センチほどで充分。焼き物や鍋など調理を行う場合は、食器などを置くように20センチほど確保したい。それ以上広げると見た目がアンバランスになるので注意が必要だ。

継ぎ方には定まった形はない。端を45度に切った留め継ぎ、重なる部分の厚みを半分にした相欠け継ぎが一般的だが、しっかり固定するためには格好重視でいいだろう。さらに吊り炉の場合は、鉄釘を受ける段差が必要だ。塗装はニスやウレタンなど、キズや熱、輪染みに強いものが向いている。味わい重視なら柿渋やオイルステインを使いたい。

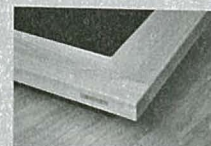
もっと手軽につくるなら DIYキットを利用しよう

炉縁・鉄炉・フタがセットになった手軽なキット

テーブルや座卓型だけでなく、切り炉にもDIY用のキットがある。炉縁、鉄炉、フタの3点セットが一般的で、床に穴を開けるだけで完成だ。サイズもバリエーションがあるほか、オーダーメイドも可能。



↑ちろりの切り炉キット。外寸の異なる6種類のほか、鉄炉のみの販売もある。価格は18万9000円〜。④(株)ちろり ☎06-6675-5392 <http://7rinhonpo.jp/>



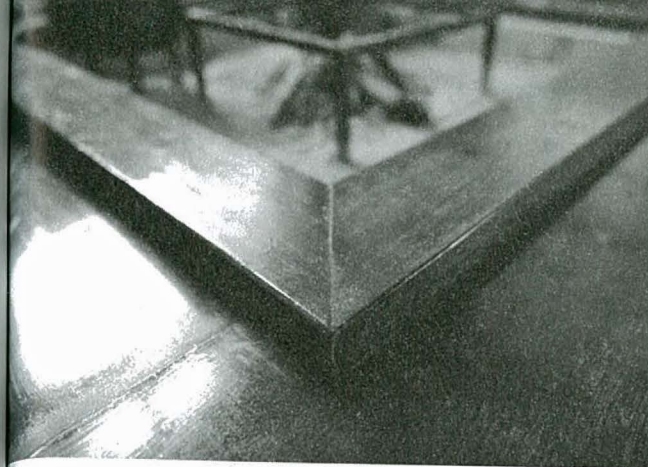
←炉縁はタモの無垢材を使用(無塗装)。会津継ぎという独特な接合方法になっている。



↑古民家風の囲炉裏小屋「蓬菜庵」は計画4年、建設6年をかけて、正守さんがゆっくりじっくりと手づくりしたものだ。

正守さんは囲炉裏小屋もいっしょに自作!!

囲炉裏小屋をDIYで建築した正守さん。基本的に廃材を利用したため、屋根材や補強に使った合板、塗料など、費やしたのは40万~50万円程度。環境にも財布にもやさしい省エネ建築だ。



炉の基礎づくりと仕上げをする

炉の内部は耐熱性と堅牢さが重要となる。

基礎をしっかりとつくる

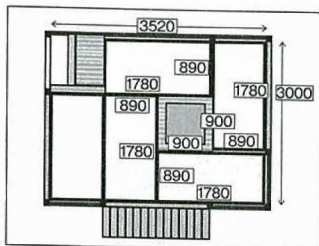
セメントなどで確実に固定する

かさ上げは不燃物で、炉の深さは20センチほどに

切り炉は、積み上げ型と吊り下げ型でここから工程が変わる。吊り下げ型の場合は鉄釘をはめて、炉縁を固定すればそれで完成だ。

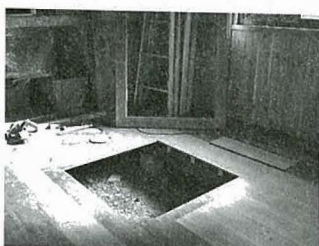
一方積み上げ型は、床下の高さに応じてかさ上げ、周囲はブロックやレンガ、石材などで囲んでいこう。大引きや根太が干渉する場合は薄型のブロックなどを使ってもいいが、熱が外に伝わらないように注意が必要だ。

炉の深さは20センチほどあれば充分。浅すぎれば熱が床下に達するし、深すぎれば大量の木材が必要となる。炉の壁面はコンクリートのままでも、石膏の耐火ボードを張り付けてもいい。ステンレスや銅などの板をめぐらせたり、石材を張り付けるとより味わいが増す。



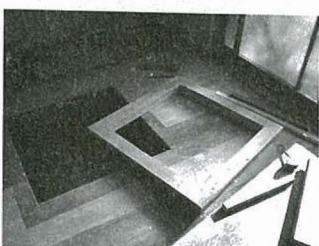
1.サイズを決定

周囲が畳の場合はそのサイズに合わせる。京間、中京間、江戸間でそれぞれ大きさが違うので注意。正守さんは、京間の寸法で製作した。



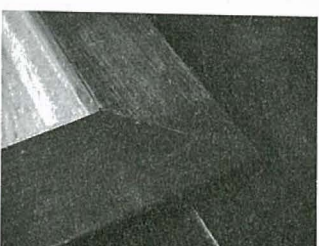
2.床穴を開ける

いきなり穴を開けてしまったほうが、寸法合わせがやりやすい。ジグソーや丸鋸を使って一気に。



3.サイズ合わせ

炉縁を正確な四角形に組み、サイズを厳密に合わせる。隙間が空くと後で埋めにくいので慎重に。



4.組み立て

大きさが合ったら炉縁を接着させる。ボンドだけでなく、ほぞや裏面に金具を付けてしっかり固定。

炉の基礎づくり



1.ブロックを仮置き
まずブロックを実際に置いてみる。正守さんはサイズを合わせるため、上段のみ薄型ブロックを使用。

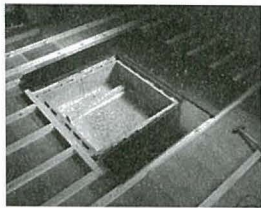


2.底をかさ上げ
ブロックのかげらや石、砂利などで固める。正守さんは炉の周囲に張る御影石の余りで底づくり。



3.セメントで固定
モルタルを使って底とブロックをしっかりと水平に固定。炉の深さをここで調節する。

組み立てと仕上げ



1.床板を張る
正守さんはここで床板張り。断熱材を入れて仕上げ床を張る。炉の周囲にケヤキの床の間板をセット。



2.炉縁を結合
炉縁を床板の上にセット。炉に合うように正確に固定する。高さに支障がないかを再確認。



3.炉内の仕上げ
炉の側壁部分に、用意してあった御影石板をモルタルを使ってしっかりと張り付ける。



炭を使うときも換気には注意!

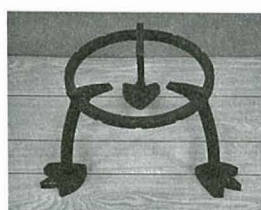
薪ほどではないものの、炭も燃焼ガスが出る。特に一酸化炭素中毒には注意が必要だ。正守さんは換気用のダクトファンを天井部分に取り付けたほか、意図的にすきま風が入る設計にしている。

囲炉裏ができれば揃えたいもの

完成したら囲炉裏ならではの小物をぜひ揃えよう
炭火なら鉄瓶などにスガがつかず、きれいな状態で使い続けられる



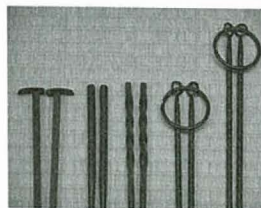
鉄瓶
重くて錆びやすく、メンテナンスが大変だが、味わいは抜群。割れ物なので注意。



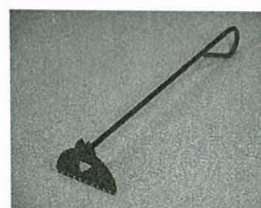
五徳
薪や炭の上に置いて、鉄瓶などを固定する。網などを支えられるタイプもある。



自在鉤
天井から吊り、鍋や鉄瓶などを下げる。鯛など縁起のいい横木が付けられる。



火箸
炭を持つ金属箸。大きなものは重くて使いにくいので注意。トングでも代用可。



灰ならし
灰を整えるもの。炭を移動する「火かき」や灰の山をつくる「灰かき」などもある。



火消し壺
密閉して空気を通さないことで、炭を消火。一度消した炭は次回に着火に利用。

「灰模様」をつくりたいならば砂利は混ぜない!

枯山水のように美しい模様を囲炉裏の灰で描くことができる。炉を深くつくりすぎた場合、木灰の下に砂利を敷く人もいるが、混ざり合って炉内が汚れているように見えてしまうため、おすすめできない。灰模様が作れる木灰は雑木や廃材を含まないものでないと難しいため、高価だが描く楽しみを味わいたいなら出し惜しみしないようにしよう。ローコストにこだわるなら、安全できれいなセラミックの人工灰もある。



囲炉裏の製作材料リスト

□ 炉縁(タモ材)	廃材を利用(無料)
□ ブロック・8個	廃材を利用(無料)
□ 薄型ブロック・8個	ホームセンターで購入(計1360円)
□ セメント・砂・砂利・耐火モルタル	ホームセンターで購入(計1463円)
□ 御影石板	廃材を利用(無料)
□ 床の間板	廃材を利用(無料)
□ その他工具	手持ちのものを流用
□ 木灰・80L	廃材やもらいもの(無料)