



## 炭の国産化

### 国産使用率 100%

萩原珈琲では、国産の炭を使用し炭火焙煎を行っています。時代とともに品質の安定している海外産に依存するようになり、2020年3月時点では、国産の使用率が0%となっていました。しかし炭素循環、焙煎熱エネルギーの国内調達100%を目標に掲げ、2021年9月に国産炭使用率100%を達成しました。



## 炭の地産地消の理由

### 国内で吸収したCO2を国内で排出

バイオマスの観点から、国内で成長した木で作られる炭を、国内で使用することで、国内CO2排出の削減を目指します。

### 輸送に係るCO2排出量の削減

日本国内、とりわけ近隣の産地から仕入れることで、輸送時に排出される温室効果ガスの削減に取り組みます。

現在、国産炭の仕入れ元は、愛媛県、兵庫県、高知県、鳥取県、和歌山県です。

### 植える、切る、「使う」の循環

森林保全における、植える・切る・「使う」。このサイクルを絶やさないよう、国内で育ち、作られた木炭を使用します。また、この循環を利用して、双方の産業の維持を目指します。ガス式や電気式焙煎ではない、私たちの炭火焙煎珈琲には自然環境への取組み、こだわりが詰まっています。

### 炭産業、伝統の維持、関係人口の創出

かつて、たたら製鉄で栄えた鳥取県日南町の黒炭。現在は衰退しましたが、鉄を溶かすための炭づくりを「**伝統を絶やさない**」という取り組みから、現在も黒炭を生産しています。和歌山県有田川町で林業を営むマルカ林業さまは、伐採の際の雑木を燃やして終わるのではなく、「**もうひと活躍してほしい**」という想いをきっかけに炭づくりを行っています。

私たちの炭の消費が、これらの取組みに貢献できるかもしれません。また、森林保全における伐採された雑木の出口になれる可能性があると思います。

この昔ながらの手法だからこそ生まれる、さまざまな人との出会いや学び。林業の皆さまにお会いすることができるし、その思いを教えて頂く機会も生まれる。そして、私たちのコーヒーを通じて、林業の皆さまの想いをお客様に知って頂くことができるかもしれません。作り手の皆さまの顔が見えるこの炭を、これからも大切に使用していきたいと思っています。