

ふれあい

No.89



財団法人 納税協会連合会 納税月報臨時増刊 平成20年4月

インタビュー

「利休も愛用した池田炭の伝統を守る」 能勢菊炭づくり 小谷義隆

ふれあい歳時記

「桃の花の記憶」 森本哲郎

エッセイ

「酒礼と日本人 **乾杯のルーツと契の文化**」 神崎宣武

「人生を豊かにする賢人の言葉」 木原武一

「温泉紀行」 地球のエネルギーを体感、火山島の湯 藤嶽彰英

「関西の美術館で観る名画」 日本の橋 クロード・モネ

「明日をつくった『日本の経営者たち』」 三井の経営革新・三野村利左衛門 宮本又郎

「滋賀 橋ものがたり」 琵琶湖にそそぐ雪解け水 安曇川大橋 木津川計



2008
SPRING



「能勢菊炭づくり」Kotani Yoshitaka

小谷義隆さん

利休も愛用した 池田炭の伝統を守る



◆町づくりから炭焼きの道へ

坂本 お父様の後を継いで、二年前から炭焼きの世界に入られたそうですね。

小谷 はい。それまでは、能勢町役場に勤めていました。

役場では、主に町づくりに関する仕事を多くやっていましたが、そのとき、町づくりに一番大切なのは、その町の個性だということを感じました。そして、町の個性をつくる要素である地域の伝統産業の勉強をしていく中で、池田炭のすばらしさを再発見しました。

当時、私が生まれ育った能勢町の田尻地区でも、炭焼きをされていたのは、三、四人で、そのうちの一人が父でした。父は定年まで府の職員をしていて、退職後にこの道に入りました。私も池田炭の伝統を絶やしてはいけないという思いがあり、この世界に入りました。

◆茶の湯に欠かせない池田炭

坂本 池田炭というのは、どのようなもののですか。

小谷 池田炭は、茶の湯炭と呼ばれ、主にお茶席の燃料に使われてきた炭です。大阪府と兵庫県にまたがる北摂山系、猪



【インタビュー】坂本順子
 【写真】大森 泉



美しい菊割れの模様

名川上流域で作られ、池田で集散されてきたため、「池田炭」と呼ばれるようになりまし。断面が菊の模様のようになっていることから「菊炭」とも呼ばれます。

昔から茶の湯炭の最高のもは、西の池田炭、東の佐倉炭とされてきました。佐倉炭は、現在、絶えているそうです。そのほかにも各地で、その地方の名前の付いた菊炭が焼かれてきました。

茶の湯の文化を確立し、広めたのは、千利休です。利休の師匠である武野紹鷗たけのじょうが「わび・さび」の世界を開きました。

この茶の湯の発展とともに、使用する炭の価値観も確立してきました。池田炭は、茶人たちに磨かれてきたといえます。

坂本 炭といえば、備長炭も有名です。

小谷 炭には白炭と黒炭があり、備長炭は白炭、池田炭は黒炭です。

白炭は、ウバメガシの木を原木とします。窯に火入れした後、空気の出入り口をふさがずに何日間か高温で焼き上げ、真つ赤になった炭をかき出して、窯の外で灰をかけて強制的に鎮火させるものです。灰をかぶった白く硬い炭ができます。黒炭は、クヌギを原木とします。窯に入れて火を点け、二、三日で空気の出入

り口を完全にふさぎ、四日間ほどかけてゆつくりと窯の中で鎮火させた後、窯を開け、慎重に運び出します。真つ黒で少し柔らかめの炭ができます。

坂本 どのような炭が「良い炭」なのでしょうか。

小谷 茶の湯の世界では、皮が薄く、本体に密着していて、締りがあつて、真円まゝで、中心から放射状に菊割れがあり、ほのかな香りがするのが良い炭とされてきました。そのほか、火つき・火持ちが良い、灰の形がきれいに残るなどの条件もあります。

坂本 見た目にも美しいですね。この炭は、磨いたりされているのですか。

小谷 出荷するものは、水で洗います。粉を落としたりするためです。洗うと火を点けたときに、ぱちぱちと爆ぜたりすることが少なくなるようです。また、池田炭は他の炭とくらべて、爆ぜることも少ないそうです。座敷で使いますから、これも大切な条件です。

また、皮は柳肌やなぎのかわといつて、あまりごわごわと厚くないものがよいとされています。これは、クヌギの若い木を使っているからです。同じ株の木を七、八年のサイクルで伐採していきます。自然にやさ

しい産業です。

◆なぜ「能勢菊炭」なのか

小谷 これらの知識の多くは、父から教わったものではありません。私が役場時代に、町づくりの勉強をしていく中で学びました。

父は、山の仕事が好きで、地域の伝統産業である炭焼きを絶えさせてはいけないうです。私は、それに加えて、池田炭について調べていく中で、この炭は、地域の財産というだけでなく、関西、あるいは日本の財産であると思うようになりました。

坂本 どういうことですか。

小谷 茶の湯は、代表的な日本の文化です。炭は、茶の湯を支える道具のひとつで、これが無くなれば、今まで発展してきた茶の湯の形が消えてしまいます。

現在、池田炭を作っているのは大阪と兵庫を合わせても五人。危機的な状況です。一方、お茶の愛好家は、一説には三五〇万人。「池田炭」もたくさん供給されているそうです。つくっているのが五人なのにそれはおかしい。他の菊炭を「池田炭」として流通させているのかも

茶の湯の発展とともに、使用する炭の価値観も確立してきました。池田炭は、茶人たちに磨かれてきたといえます。



しれません。池田炭のブランドを守るために、「能勢菊炭」という地域ブランドを商標登録しました。「能勢菊炭なら本物の池田炭だ」と安心して買っていただけのようにするためです。

◆良質な木が良質な炭を生む

坂本 炭焼きは、冬にしかされないので

すか。

小谷 はい。木が葉っぱを落として、根から水分を上げなくなるようになる時期、休眠状態の時期に木を切り出します。水分があると、焼いたとき皮がめくれてしまいます。だいたい十二月から二月いっぱいまでがシーズンです。

坂本 木は、近くの山からご自身で？

小谷 そうです。山に入って、クヌギを切ってきます。池田炭がいいといわれてきたのは、技術ももちろんありますが、木が良いからです。猪名川上流域でとれる良質なクヌギを使って焼いた炭が、池田炭となるのです。

このあたりには、昔、銅山・銀山がありました。精錬するのに燃料として炭の需要が発生し、この地方で、炭焼きが盛んになりました。それで山の手入れもされてきました。現在も八〇歳以上の方は、ほとんどの方が炭焼きの経験があります。

また、良質なクヌギが残ってきたもうひとつの要因に、椎茸の栽培が盛んであったことが挙げられます。炭焼きをする方が少なくなっても、椎茸の原木をとるために山に入って、手入れをしてきたことが、良質な木を残す結果となりました。

坂本 山の手入れというのはどういう作業なのですか。

小谷 山は放っておくと熊笹などの下草が生えて、山に入りにくくなります。また、ツルなどが木に巻きつくくと、木のツルの跡が残り、茶の湯炭には適さなくなります。これらの下草を刈ってやる必要があるのです。



小谷義隆 (こたに・よしたか)

昭和37年、大阪府豊能郡能勢町生まれ。昭和57年、能勢町役場に就職。平成18年に退職し、父・安義さんの後を継ぎ、炭焼き職人に。現在5名となっている池田炭の生産者の1人。合同会社能勢さとやま創造館代表。



最近は何の害に困っています。クヌギを切ったら、その株からまた新しい芽が出てきますが、それを鹿が食べるのです。

◆繊細な炭焼き作業

坂本 炭焼きは、七日間もかかるのとこのことです。

小谷 まず窯の中にクヌギを立てて並べ、その上にクヌギの柴の束を乗せ、火を入れます。そして、焼け具合を計りながら徐々に窯の口をふさいでいきます。決まった時間があるわけではありません。その日の気温、木の乾燥具合、窯の状態などによって、窯の口をふさぐタイミングを調整します。その判断は、煙を見て行います。勢いや色などを見ます。

最初は、水分が出てくるので、蒸気の混じった白い煙です。次に柴に火が移りだすと茶色というか灰色に変わります。その後、青色になって、紫色になります。そして、煙が、煙突から少し離れたところから出るようになります。だんだん離れたところから出るようになり、煙がなくなれば密閉して火を止めます。

実は昨日は寝てないんですよ。新しい窯を使い出したので、一時間ごとの窯の状態を見るために、普通は四時間ごとく

原木となるクヌギ

らいでもいいのですが、これからこの新しい窯をコントロールできるように一時間ごとに見ていました。

窯の見極めについては、父からは、要所所しか教えてもらっていません。これは、「このときは絶対こうする」ということが言えないからだと思います。例えば、太い木が多ければ、窯をふさぐまでの時間を長くしてしっかり焼こうとか、細い木が多ければあまり焼きすぎないようにとか、微妙な調整をします。

その後、四日間かけて蒸し焼きにし、タイミングを見計らって窯を開け、焼きあがった炭を取り出します。中の温度は六〇度にもなります。そして、すぐにまた次の木を窯に入れ、火を点けます。窯の温度を下げないためです。

坂本 繊細さが要求されますし、体力的にもたいへんな仕事ですね。

小谷 他にやる人がいない希少な仕事をさせてもらっているというのが支えです。現在は、大阪府と連携して「池田炭づくり支援協議会」という組織もでき、多くの茶道の家元にも認めていただいています。

生産量も増えてきて、手伝いの人にも来てもらっています。六〇歳から八〇歳

の山仕事のベテランの人なのですが、この人たちが本当にすごいんです。大きな木でもなんなく運ばれますし、炭焼きの仕事をよく知っておられます。これから、この人たちと一緒に良い炭を供給し続けていくことが、私の使命だと思っています。

坂本 ありがとうございます。



炭焼きの助っ人。左から辻 忠雄さん、北山 伸さん

小谷さんは、徹夜で窯を見守るなど炭焼きの仕事に精を出す一方で、池田炭の伝統を紹介する活動にも熱心だ。NPO法人で講師をしたり、町づくりの集会に出席したりと忙しい。自宅の一部を改装して「能勢さとやま創造館」も運営している。

小谷さんの能勢炭への情熱は、今後も多くの仲間燃え広がっていくだろう。(編集部)