

おおさかの

はじめての**能勢**観光ガイド

いっぺん



**能勢**

*Nose*

**がよい**

なにもないぜいたく

おいしい空気、きれいな星空

能勢には通いたくなる日本がある

ココロははだして、いっぺんおいで。

## 能勢のええもんと渋男たち

古くから伝わるもの…

まったくあたらしいこと…

何が★事かをちゃんと知っているから、

能勢の“いいもの”が生まれる。

その「手」の渋いことと云ったら。





能勢さとやま創造館  
小谷義隆さん

## 伝統の炭焼き師は、クリエイター

夜明け前の作業場。痛いほどの寒さを感じながら黙々と進む炭出し作業。ここは完成した能勢炭(菊炭)を窯から出す小谷さんの作業場。

土で作られた窯には約600kgの「クヌギの木」が詰め込まれている。内部は70℃、煤からそして熱から身体を守るために粉塵マスク、厚手のジャンパーを身につけて行う作業は過酷そのもの。

選別された「クヌギの木」を山から切り出し、適当な時間がたったら窯入れし、火

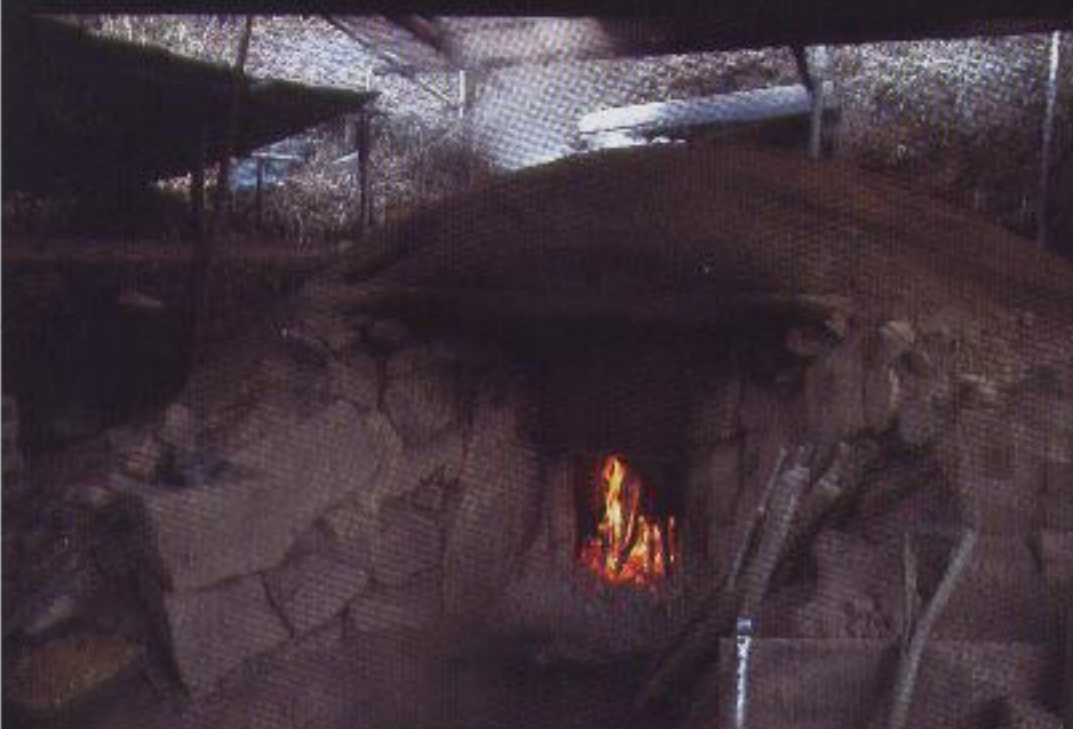
を入れる。全ては経験がモノを言う世界。

細心の注意を払っても、そのまま商品にするのは4〜5割。

自ら学びつつ継承者も育てたい、そして、クヌギを育む里山を守りたい、と小谷さん。

炭を使って石けんや菓子をつくったり、生花とのコラボレーションでアート作品を創ったりして、新商品の開発にも積極的に取り組んでいる。

伝統の炭を守るため、今日も新たな炭の世界に挑戦する。



名月窯

## 森の匠が焼く 能勢菊炭

能勢さとやま創造館 MAP P99 D3  
能勢町下田尻301 「名月峠」下車徒歩5分  
☎072-737-1902  
<http://kikusumi.com/>  
※能勢町観光物産センターでも販売

