

アーティション

co·op

4

2010 APR
21

特集

特集

須磨
春
らん
まん
内
の

お
満
今
樂
開
年
の
も
の
み
桜
の

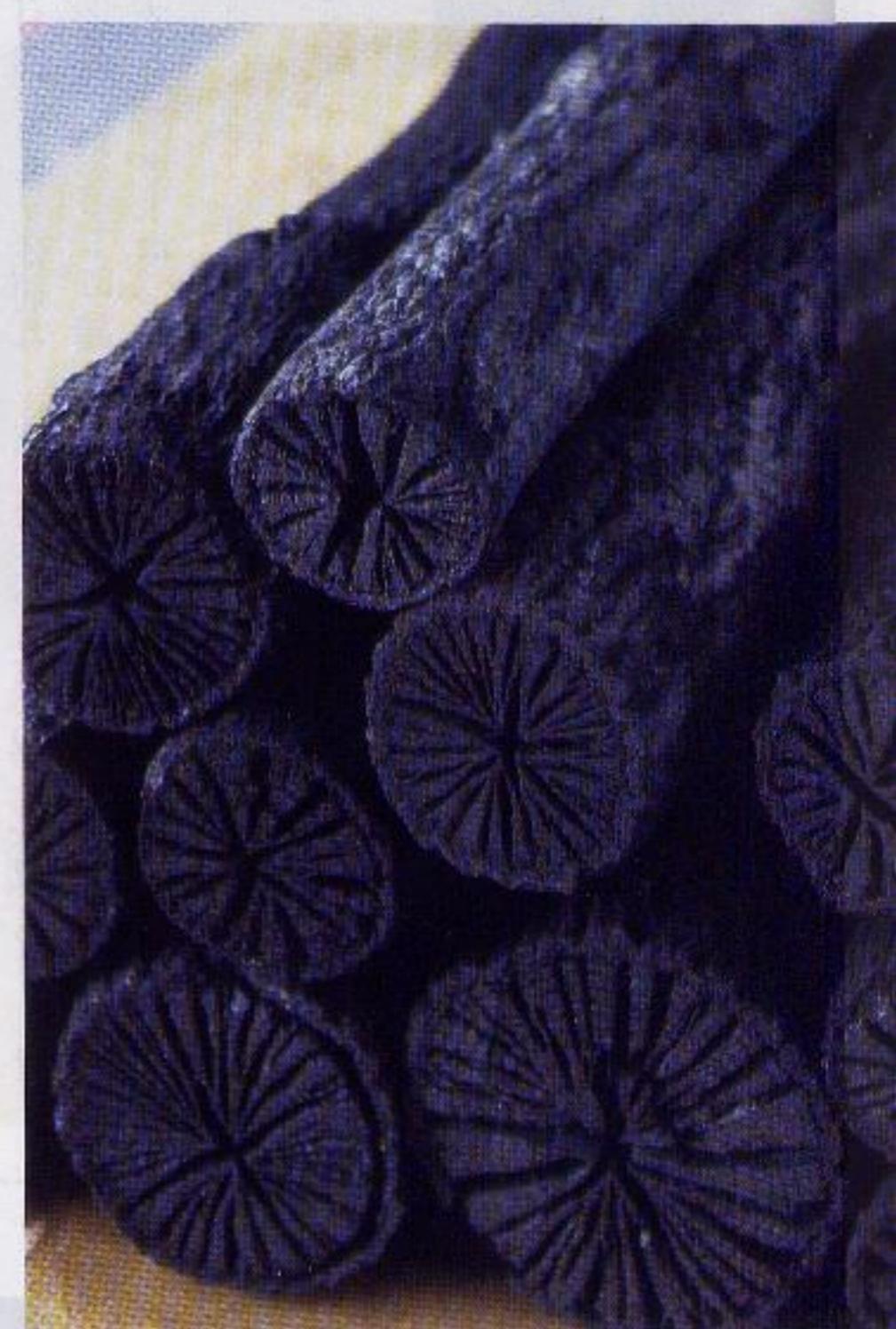
須磨離宮公園、須磨海岸、須磨浦公園へ
キラキラ輝く春の須磨の海。おいしいお

玄蕃の上野直哉さんの、お花見べんとう
枝元なほみさんの、春色のごちそうサン
卵大好きな人に贈る、おいしい! たまご

取材・文／楠田純子 撮影／藤原一徳

第18回

能勢菊炭



まるで芸術品に近い美しさを放つ切り口。能勢菊炭の真骨頂だ。

**黒が織り成す美しい菊の花。
職人の魂が燃える能勢菊炭。**

切り口がまるで菊の花のように均一で美しいことから菊炭と呼ばれる、能勢菊炭。古くから茶の湯で使われる炭として重宝された歴史を持つ。燃え尽きた後も、くつきりと菊の跡をとどめる風情ある姿がわび・さびの世界に合つただろう。この能勢菊炭の継承者が炭焼き師の小谷義隆さんだ。父の後を受け継いで能勢に工房を持ち、菊炭づくりに取り組んでいる。

炭焼きは寒さ厳しい12月から初春にかけて行われ、クヌギの伐採から取りかかるため、重労働が強いられる。まず窯に菊炭となるクヌギを入れ、その上に小枝を束ねた柴を入れる。これが火種だ。そして窯を焚き、内部が温まつたところで窯の口を絞つて4日間かけて蒸し焼きにする。微妙な温度を調整することにより、煙突から立ちのぼる煙が白から紫、紫から透明に変わっていく。この窯の調整を行うのは小谷さんひとりだ。「木の水分、太さ、気温。すべてを考慮しないといけない。経

験値がモノを言う仕事です」。その後、さらに5日間冷まし、窯を開ける。クヌギの特質と、この、じっくり蒸す作業によって、みごとな菊の模様が生まれるのだ。

菊炭の伝統に

**新しい魅力を加え、
能勢菊炭ブランドを発信。**

焼き上がった炭を出すとき、70℃以上上の窯の中に入っていると、軽い脱水状態に陥ることもある。額や頬にこびりつく炭とじつとり流れる汗。しかし、吐く息は傍日でわかるほど白い。寒くて熱い。これが炭焼きの現場なのだ。「世の中に炭はたくさんあります。でもこの能勢の菊炭は茶道の歴史とともに育ってきた炭。500年の歴史を持っています。ドとして発信していくのです」と話す小谷さん。近年、燃料としての役割はもちろん、炭の持つ消臭効果などを生かし、インテリアとしても需要が生まれ



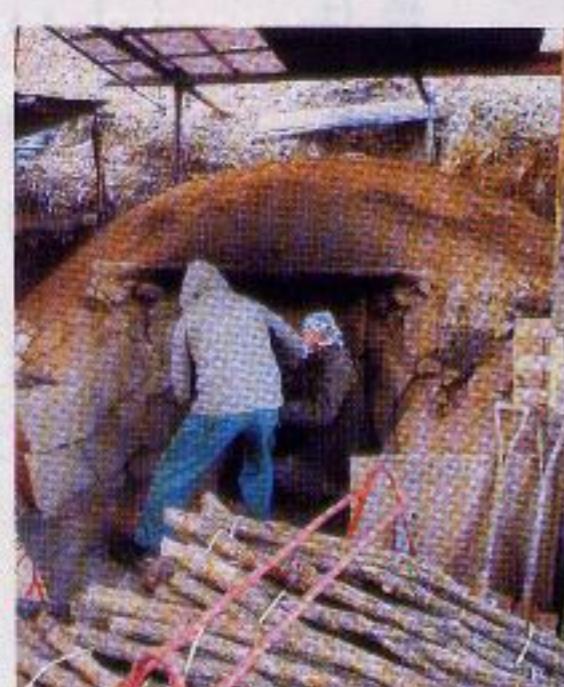
真っ暗な窯の中に入る。出ると手はもちろん顔もすすぐだけになるが、この厳しさがあつてこそ能勢菊炭なのだ。

■能勢さとやま創造館

△大阪府豊能郡能勢町下田尻301

☎072-737-1902

<http://kikusumi.com>



窯の温度が下がらないうちに次のクヌギを入れるために、作業は素早くするのが鉄則。

ている。伝統は継いでいく者が新しい歴史をつくっていく。小谷さんのつくる能勢菊炭もまた、これから新しい歴史を刻んでいくのだ。

猪名川上流でとれた良質のクヌギを使うのが能勢菊炭の特徴だ。