

お花見の季節は、心ワクワク! 桜色に染まって、おべんとう広げて、春らんまん。気持ちいい須磨にも、出かけましょ!

2010年3月10日(毎月10日)

# ステーション 4

2010  
APR  
2

特集

## 今年も、満開の桜の、お楽ししみ!

特集

## 春らんまんの、須磨案内!

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。おいしいお花見メニューも案内します。

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

# 能勢菊炭

## 黒が織り成す美しい菊の花。 職人の魂が燃える能勢菊炭。



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。

窯から炭を出す作業は現在、小谷さんの弟子と近隣の人々の協力で行っている。「能勢菊炭は日本のおもてなし文化に通じるもののひとつ。なんとかして残していきたい」と強い思いが美しい炭をつくり上げていく。



じんわりと燃えていくさまも美しい。さらに立ちのぼる炭が焼けるかぐわしいにおい。この一連の変化が何とも風情がある。

茶の湯の席では菊炭は一本まるごと使われる。まるで菓子のような趣のセットは3990円。



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・さびの世界に合ったのだらう。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、内部が温まったところで窯の口を絞って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、吐く息は傍目でもわかるほど白い。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。この炭の持つストーリーを大切に、ブランドとして発信していきたいのです」と話す小谷さん。近年、燃料としての役割はもろろん、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



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



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。



真っ暗な窯の中に入る。出ると手はもろろん顔もすすだらけになるが、この厳しさがあってこそその能勢菊炭なのだ。

■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>