

職は大阪にあり

伝統産業を訪ねて

能勢町

茶の湯の世界で最高の炭とされるのが、府北部で生産される「池田炭」だ。池田炭の歴史は古く、文献にその名が出てくるのは室町時代。火力が安定し、煙が少なく、茶の湯に必要な条件を満たしており、千利休が愛用したという。最高級の評価を受け、菊の花のような断面から「菊炭」とも呼ばれる。



菊の花のような断面が特徴の池田炭(左)小谷さんの窯での炭焼きの様子(府北部農と緑の総合事務所池田分室提供)



池田炭

能勢町で池田炭を作り続ける小谷安義さん(78)は府職員を定年退職後、「村にも奉公しなければ」とこの道に入った。元村長の息子から墨書きの図面を借りてきて、窯を作ったが、屋根が崩れて失敗。新しい窯が出来たことで先輩職人が一緒に炭を焼いてくれ、技術を学んでいったが、

「商品になるには10年掛かった」と振り返る。

炭を作る作業は重労働の連続だ。まずはクヌギの木を切る準備から始まる。「紅葉して葉が落ちて、木が休んで水が少なくなると、いい炭は出来ない」と小谷さん。下草

を刈って準備し、12月から2月ごろまで切り出す。太さは3〜10センチ。山も荒れているため、木が太くなりすぎ、「これがなかなかない」と嘆く。

切ったクヌギは暖めた窯に詰め込み、火を入れる。最初は白い煙が大量に出る。次第

に黄色に変わり、再び白、そして紫色に変わる。その都度、煙の色で焼け具合を計りながら、石や耐火レンガで窯の口を狭め、空気の量を調節していく。経験と勘だけが頼りだ。違えてもだめだし、窯を早く開けすぎると、さらに1週間閉じなければならぬ。どこ

に黄色に変わり、再び白、そして紫色に変わる。その都度、煙の色で焼け具合を計りながら、石や耐火レンガで窯の口を狭め、空気の量を調節していく。経験と勘だけが頼りだ。違えてもだめだし、窯を早く開けすぎると、さらに1週間閉じなければならぬ。どこ

に目には会えないと言われている。最後に煙突から炎が出て、煙が出なくなると、窯の口と煙突を閉じて、4日間かけて火を落とし、蒸し焼きにする。それから炭を出す。中の温度は50度。汗だくなっている。府内に残る職人はわずか3人。唯一の後継者が長男、義隆さん(44)だ。義隆さんは能勢町役場に勤務していたが、今春退職し、安義さんのもとで炭作りを学んでいる。「池田炭は能勢の伝統あるブランド。地域の伝統の火が消えないように、自分がつ

「僕は技術をやっている。だから緊張してる。こちらから買ってと言いません。いいものなら相手が買いに来てくれるはずだから」。その言葉に、職人の誇りがにじんだ。

【内田幸二】

千利休 愛用の最高級品