

伝統の池田炭を守り続ける

【大阪支局】「ただの燃料とは思えない美しさにとりつかれました」と話す能勢町の小谷義隆さん(45)は、茶の湯の世界で最高といわれる「池田炭」を生産する数少ない炭焼き職人だ。

池田炭は大阪府と兵庫県境の北摂山系のクヌギを原料とする黒炭で、現在の池田市が集積地であったことからその名が付いた。また、切り口がキクの花に似ていることから「菊炭」とも呼ばれている。

かつては年間約2千トンの生産量を誇った池田炭も、

能勢町の小谷義隆さん

商標登録や会社設立、飾り炭などPR活動も



「池田炭は本当に美しい」と小谷さん。燃料炭はもちろん飾り炭でも販売する

燃料革命、山の荒廃、職人の高齢化などにより現在では年間3ト、府内の職人も3人になった。そんな中、小谷さんは唯一、若手の後継者として貴重な

存在となっている。

炭焼きは、父の安義さんが20年前に始めたもので、「高齢の父親が廃業すれば伝統が廃れてしまう」と考えた小谷さんは、6年ほど前から勤めの傍ら炭焼きを

手伝うようになり、2006年に退職して本格的に取り組みはじめた。

「昔ながらの地で焼いた炭が真正正銘の池田炭」と話す小谷さん。能勢の炭を広く知ってもらうこと目的に、「能勢菊炭」の商標登録や合同会社「能勢さとやま創造館」の設立に取り組み、燃料炭のほか額縁や飾り炭、菊炭入りのせっけんや和菓子の商品化も手がける。

「伝統ある池田炭を守ることがは日本の文化を守ること。将来は飾り炭の個展を開き、より多くの人に菊炭の良さを伝えたい」と話す小谷さんは、日本文化の継承者として今後の活躍が期待される。

(高木)