

上森町長 こんにちは。早速ですが、炭焼きを始められたきっかけというのは？

小谷さん 父がきっかけです。父は勤めながら12月〜4月のシーズンに炭を焼いていました。当時は私は手伝う程度でしたが、父が昭和62年に退職し本格的にはじめたのを期に私も炭づくりにかかわるようになり、平成18年に24年間勤めていた役場を退職して炭焼きの道に進む決心をしました。上森町長 お父さんから引き継いだということですね。小谷さんが作っている菊炭はどのような方々が買われることが多いのですか？

小谷さん 父が焼いていた時から京都の炭屋さんや卸しているのと、茶道の家元やインターネットでも販売しているので全国の方から購入してもらっています。

上森町長 そうなんです。ホームセンターでもバーベキュー用の炭が出ていますよね…。

小谷さん ホームセンターで売っている炭はマレーシア・インドネシア・タイが主産地でマンガローブの木が多く使われています。もともと使用目的も



「能勢さとやま創造館」の小谷 義隆（こたに よしたか）さんは、茶の湯を大成した千利休も好んで使った伝統ある「菊炭」を焼く職人です。

違い、火をつけた時に炎、煙や臭いが出て、屋内使用には向きません。上森町長 小谷さんの炭の特徴は何ですか。

小谷さん 私が焼いている炭は、屋内で使われるように作っているの、煙や臭いありませんし、火持ちもいいです。あとは炭の皮がしっかりと剥がれていて剥がれないこと、切り口が細かく放射状になっていること、燃えた後に灰が菊の花のように綺麗に残るのが特徴です。



上森町長 見た目もすごく美しいですね。炭をつくるのは難しそうですね…。

小谷さん 木の持っている水分やその季節の気候によって全く違ってきます。そこはこれまで培ってきた「勘」で焼き上げるんです。笑

上森町長 職人技ですね。ところで「池田炭」という言い方で全国的に有名ですよ。小谷さんの「能勢菊炭」は違うものなんですか？

小谷さん 「池田炭」と「能勢菊炭」は一緒ですよ。昔この周辺の炭は池田に集積されていたので「池田炭」と呼ばれています。その中でもブランド化を図るために「能勢菊炭」と名付けたんです。

上森町長 「能勢菊炭」の名は能勢をPRしてくれませんか。今後の炭職人としての展望は？

小谷さん 茶道の家元に認められる品

を作り続けることで、いろんな方に使っていただきたいということ、能勢町には本場の炭焼きがあるとということも多くの方に知ってもらいたいということですね。

上森町長 そうですね。炭焼き以外にも炭を使っているんなことにチャレンジされていますよね。

小谷さん 多くの方に知ってもらうために、菊炭でコーヒー豆を焙煎したり、地元秋鹿酒造さんの純米酒が入った菊炭石鹸を作るなど、炭の新しい活用も発信しています。この活動について地域の多くの方に知ってほしいですし、地域の方からも発信していただけると有難いです。

上森町長 炭は奥深さと可能性を秘めていると思います。今後、私もPRに協力させていただきます。能勢町の文化のために頑張ってください。本日はありがとうございました。

次回は小谷さんからご紹介していただいた方のところへお邪魔します！お楽しみに♪



能勢さとやま創造館

▷能勢町下田尻 303-2

☎072-737-1902

(休) 土曜日・日曜日・祝日(不定休)