

「hahaso」の火鉢

能登から生まれた
小さな火鉢が伝える
ぬくもりと森の物語。

暖炉やストーブはエアコンに、
竈はいつしかIHコンロに。火の
見えない暮らしにすっかり慣れて
しまったわたしたち。それでも、
思いがけず小さな火のぬくもりに
ふれると、電気では味わえない豊
かさに気づかされる。

『大野製炭工場』の大野長一郎さ
んは珠洲で植林から茶炭を作る職
人だ。「すぐに価値になるものだ
けを作ろうとする時代だからこそ、
自分は木を育てるところから炭を
作っています。時間の積み重ねの

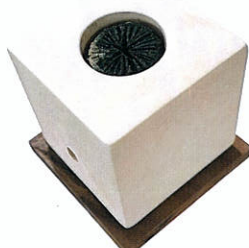
中にこそ価値が生まれると思う」
「hahaso」は大野さんが手掛ける
木炭製品ブランド。炭は秋にクス
ギを伐って作られる。伐られた木
は翌春には芽吹き、年月を経て成
長し、再び伐られ、炭になる――
ブランド名は、そうして繰り返し
恵みをもたらしてくれる森が古来
より「杵きね」と呼ばれてきたことにち
なむ。大野さんの菊炭をセットに
した能登産珪藻土の卓上火鉢が、
先頃、ラインナップに加わった。
炭を熾すという少し大がかりな

イメージもあるが、これは大野さ
んが丁寧に焼き上げた菊炭たつた
一つで湯を沸かすことができる画
期的なもの。「お茶席では、客人
を招くひと時のために亭主が入念
に準備をします。それはとても尊
いこと。自分もそれを追求したい。
この火鉢で炭火を愛でる時間から、
自分たちの取り組みや里山のこと、
出来上がるまでの物語や、茶道の
精神性なども知ってもらえたら」。
能登の恵みと作り手の情熱に、心
もじんわり温まる。

珠洲市「木ノ浦ビレッジ」には「hahaso」
の火鉢を使った特別プログラムがある。
『二三味珈琲』のコーヒー豆を挽き、火鉢
で湯を沸かし、珠洲焼のカップでコーヒ
ーを飲みながら目の前に広がる日本海
を眺めて珠洲を堪能するというもの。体
験料1,650円(木ノ浦ビレッジ 珠洲市
折戸町赤部 25-1 ☎0768-86-2014)



hahasoの火鉢 ※通販のみ
1セット24,400円(税込)
内容/火鉢(130×130×
130mm)、ひのき台、菊炭、
五徳 ※耐熱ガラスはオプション。
火鉢専用炭のみの購
入も可。問合わせ/Hibana
☎075-241-6038
<http://hibana.co.jp/shop/>



加熱した炭をセットして1時間ほどの状態。
菊炭の随線の美しさが際立つ。珪藻土は断
熱性が高く、熱で収縮しない。メインの菊
炭一つで火が保たれるのは画期的なこと。
構想から完成まで7年かかったという。



クスギの森づくりから製炭に携わる
大野さん。茶人からの信頼も厚い。