



伐採前



伐採後

神戸市須磨区中落合緑地のウバメガシ伐採(2026年)

持続可能な 森林管理を目指して

—

かつて人々の暮らしと結びつき、豊かな生態系を保ってきた神戸の里山。しかし、長らく人の手が入らず、常緑樹や大木が鬱蒼と茂り、暗い森が増えました。緑地・公園を含めて、病害虫の発生など荒廃が進んでいます。光が差し込む健康な森を取り戻すためには、適切な伐採などの森林管理が不可欠です。木を切り出して炭として活用し、そこに利益が生まれることで、森を育てる意欲が続いていく。この循環を回すことは、土砂災害の防止や都市のヒートアイランド現象の緩和、ひいては地球温暖化対策にもつながります。KOBEB備長炭は、持続可能な森林管理へ向けた、大切な一歩なのです。



KOBEB備長炭

森の継承、
黒き結晶。
神戸だけの地産地消

神戸の森林・緑地の管理と 伝統手法の融合

—

KOBEB備長炭の原木調達には、徳島県南部で室町時代から受け継がれ、2017年度に林業遺産、2024年度に日本農業遺産に認定された「樵木林業」の手法を取り入れています。効率や利益を追い求めて山を丸裸にするのではなく、切り株から出た芽を育てる「萌芽更新」を進めながら、株立ちした木の一部を残し、製炭に適した太さの幹のみ伐採することを繰り返します。自然に再生させ、利用し続けるという経済性と環境保全を高い次元で両立させるこの伝統的な技術を神戸市の森林・緑地の管理に融合することで、都市部の緑を未来につなぐ持続可能な森づくりを目指します。



徳島県美波町のウバメガシ



プロが求める最高の熱源

備長炭は800℃以上の高温で焼き上げられる「白炭」です。炭質は極めて硬く、火を着けるには熟練の技を要しますが、一度着火すれば安定した強い火力が長時間保たれるため、味にこだわる飲食店等で使われます。バーベキューなどで使われる「薫炭」は安価で着火しやすいですが、安定した火力や燃焼時間は白炭には及びません。

神戸の山々から
生まれた「炭」が
森と食をつなぐ。

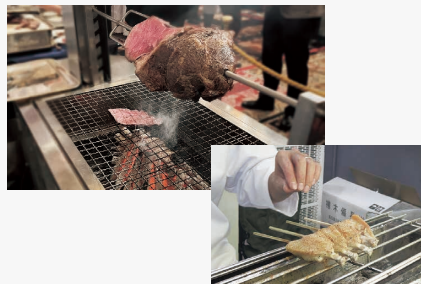


資源として使いながら 森を再生する

神戸には、森林などの自然林から公園や緑地の植栽まで、備長炭の原料となるカン類(ウバメガシ、アラカシ、シラカシ等)が豊富に分布しています。都市部の森林や緑地は定期的に人の手を入れて健全な状態を保つ必要があります。KOBEBE備長炭事業は持続可能な森林管理につながる取組です。

新たな神戸ブランドへ

KOBEBE備長炭の試作品は、すでにプロの料理人から高い評価を獲得しています。2026年度中には神戸市内に専用の炭窯が完成し、その後、新しい神戸ブランドとして販売を開始する予定です。



KOBEBE備長炭による循環

1 伐採



備長炭の原料となるカン類を伐採します。木の再生を促す持続可能な方法で実施します。

2 加工



伐採した原木の枝を払い、2m程度の長さに整えます。製炭に適した太さ(6~13cm)より太いものは割って調整します。

3 製炭



1つの窯に6トン程度の原木を投入し、火を入れてから3週間ほどかけて製炭します。

4 製品



時間をかけて不純物を除くことで、炭素の純度が100%に近い高品質な炭が500kg程度できあがります。

5 萌芽更新



持続可能な方法で伐採した切り株からは新しい芽が出て成長を始めます。

6 木の再生・成長



伐採方法を工夫することで木は旺盛に再生・成長し、15~20年後にまた伐採することができます。