



すくもをつくる

令和元年9月分

はじめに

2019年、天候不順の多い年ですが、被害はなかったでしょうか。また藍は育っていますでしょうか。

このところ皆様からのお便りの中に、藍の不作の声があります。天候の関係もありますが、育てる大変さを感じています。また、高齢化のため、徳島でもすくもが手に入りにくいようなありさまです。

種を蒔いて、芽が出る、植えて水をやる。それだけで大きくなるような気がするものですが、土を寄せる、草取りをする、消毒をする。お百姓さん達の苦労があつての作物と感じられた方もおられるようです。

今回はすくもを作ります。3kgの乾燥葉を作られた方は少ないかと思いますが乾燥葉は来年まで保存できますので、溜めて作ってください。

奈良時代や平安時代の染めや織りなどが書き記されている『延喜式』と言う書物の中には藍に関する記述があります。その材料の中に薪が使われていますので、煮て染めたのではないかと解釈されています。

では、現在使われているすくもはいつ頃から使われるようになったのでしょうか。600年前という説もありますが、盛んになったのは江戸時代からではないでしょうか。阿波の吉野川は天井川と言われて、四国山地の水を集めた下流は周囲の平地より高い位置にあり、たびたび洪水を起こしていました。特に、稲の収穫前に台風による被害は大きく、当時の藩主は台風の前に収穫の出来る藍作を奨励しました。上流から流れ着く肥沃な土砂が上質の藍を育て、美しい色を染められるすくもが出来たので藍玉に加工して全国に運搬され、一大産業として栄えていったのでしょうか。

明治の中頃に化学染料が発明されると、手軽な事を理由に次第に衰えていったのは藍の世界のみではありません。特に、太平洋戦争では食糧増産の為に姿を消しかけた事もありました。その後、豊かな時代を過ごした後に、気がつく恐ろしい事

が起きていました。化学の世界は、害という副産物を地球にもたらしました。自然との関わりから得た手のかかる技は、人に優しく血が通っていました。そのことに気が付いた私達は、自然の染めを再び必要としてきたのです。

ガイドブックに書きましたように、徳島で5人、日本で6人しかいらっしゃらない藍師の一人、新居氏の傍らで指導を受けています私にとって、すくもを作る大変さはわかっていますから、自分で作ろうなどと思いませんでした。でも、各地からの要望が多く、すくもが足りない事も痛感しています。寝床で行う本格的な技には程遠い事はわかっているのですが、手づくりのすくもを作ってみようとの思いを抱いたのはここ数年の事でした。乾燥葉を取ってくださるグループが出来たので、少量でも出来るすくも作りに取り組んでみました。

もう一つすくもを作る目的は、沈澱藍を醗酵建てるための発酵菌に使用したいからです。インドや沖縄よりも温度が低いのと、藍の含藍分が低いため（と思うのですが…）沈澱藍だけでは醗酵しにくいのです。醗酵したすくもを種に、沈澱藍を注ぎ足して液を作る。そんな方法を試してみたかったです。

次回にその方法を解説します。

新居修氏のすくも造り

ガイドブック 99頁参照

私が新居修氏の傍らで、藍の指導を受けるようになって十数年の月日が経ちました。夏の間の収穫期間が過ぎて秋風が吹く頃になると、乾燥葉がぎっしり詰まった背丈ほどの大きなカマスが寝床に持ち込まれます。土を叩いて固められた土間の上に、いくつものカマスが開けられて乾燥葉の山が出来ます。ほこりの舞うその山の上に、水がしぶきを上げてかけられます。大きなクマデとハネで、それを混ぜながら切り返していくのです。5～6日おきに行われるその作業は、20回、4ヶ月の工程です。回を重ねるごとにその山の高さは低くなり、次第にアンモニアの強い匂いが鼻をつくようになります。山の中に手を入れると、その熱さに自然の不思議を感じます。

モウモウと立ちこめる白い湯気の中に、私の脳裏に焼き付いた姿が見えます。平成8年に亡くなられた新居さんの奥さんの、黙々と切り返しの作業をしている姿です。交通事故でその姿が突然見られなくなったのです。大きな痛手を受けたご家族でしたが、その遺志は受け継がれ、今湯気の向こうには若い人たちの声が響きます。

機械化の進む農作業の中で、伝統の手作業は変わることなく厳しい労働に支えられているのです。汗の滲む素材、心の込められた技と自然の摂理が生み出す美しい

色、染めるたびに感謝を忘れてはならない思いです。

ぜひこの作業を見学にいらして下さい。卒業生の中には寝床を作って新居さんの様に本物のすくも作りを始めた生徒さんもありますのでがんばって下さい。

手づくりすくもの作り方

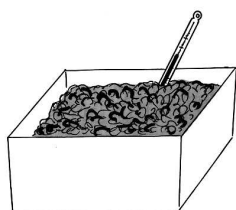
ガイドブック 120頁参照

用意する物

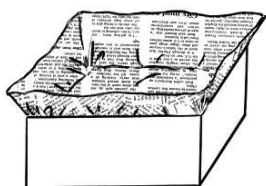
- 乾燥葉 3～5キロ
- 衣装用ケース（下に車の付いていない物をご用意下さい。）
3キロ用（32×30×55cm）
5キロ用（32×40×72cm）
- 水
1日目 乾燥葉の同量
2日目 乾燥葉の0.2倍～0.3倍



絵①



絵②



絵③

- ①乾燥葉を、粗いざるで砕くように粉にします。茎やごみを取り除きます。よく乾かして小さくしないと後で苦労します。
- ②衣装ケースに計った葉を入れます。ケースの下には座布団やシート等を敷きます。（写真1）※ケースの中にはドンゴロスか新聞紙4枚を敷きます。
- ③葉と同量の水を計り、ペットボトルやジョウロに入れ、ケースの中の葉に水を撒きながら箱の手前からかき混ぜていきます。向こうまで混ぜましたら、もう一度、水がむら無く撒かれているか、塊がないか確かめながら手前に混ぜていきます。隅の所をよく確かめてください。水が溜まっていませんか。このとき混ぜ方が足りないと熱が出ませんので、しっかり混ぜてください。（絵①、写真1）水は井戸水か自然水を使って下さい。水道水を使う場合はカルキ抜きのため、くみ置いて下さい。
- ④この中に、100℃まで計れる温度計を下8分目まで埋め込んでおきます。（絵②）
- ⑤新聞紙を2～3枚重ねて④の上に置き、軽く押さえるようにします。その上に毛布やタオルケット等を掛け、家の中の風が当たらない所に置きます。但し、醗酵し

てくるとアンモニアの匂いがありますから、場所を考えてください。(絵③、写真2、写真3)

⑥ 2日目、乾燥葉の0.2~0.3倍の水を、足りない場所に振りかけて混ぜます。(写真4)

⑦ 3日目頃から温度が上がり始め、7日目頃には60℃近くまで上がります。

アンモニア臭が強くなり、粘りが出て塊ができます。その塊を丁寧にほぐすようにして混ぜます。表面に白いカビが生えることもあります。緑色でなければ心配しなくて結構です。(写真5、写真6)

⑧ 手を入れると熱くて素手では扱えない時もありますので、気をつけてください。

温度が高い状態をなるべく長く続けたいので、真夏以外は保温をします。

⑨ 醗酵がピークを過ぎると温度が上がらなくなります。自然に下がって室温と同じになるまで混ぜます。(写真7)

⑩ 覆いを取って、日に当てないように乾燥して保存します。(写真8)

最低でも2週間、できれば3週間かけて、良いすくもを作ってください。

※保温の仕方：真夏は毛布を2~3枚で調整します。それ以外は、保温マットを下に敷いたり、電気毛布を掛けて使用します。また、湯たんぽを使っても良いでしょう。

すくもづくりの記録

㉠ 2004年8月

乾燥葉 3kg 保温無し

日数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
月日	8/18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
すくもの温度(朝)	26℃	29	46	50	48	53	55	52	53	50	50	44	43	30
すくもの温度(夕)	—	—	—	60	53	55	60	43	43	43	38	36	32	—
気温(AM10:00)	30℃	32	31	30	28	24	27	28	28	32	28	28	26	29
水	30	0.6												

㉡ 2002年1月

乾燥葉 7kg 保温(下:電気マット 上:電気毛布)

日数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
水(cc)	7000	1500	600	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
中の温度(℃)	12	32	40	45	48	48	50	50	52	55	58	49	58	62
室温(℃)	4	4	8	9	8	6	4	—	—	—	—	—	—	—

⑧ 2002年1月

乾燥葉 7kg 保温（下：電気マット 上：電気毛布）

日 数	15	16	17	18	19	20	21	22	23
水(cc)	—	—	—	—	—	—	—	—	—
中の温度(℃)	64	60	55	50	44	42	30	24	20
室温(℃)	—	—	—	—	—	—	—	—	—

新しい方法による少量の手づくりすくも 紫紺のしずく

阿波の草染涙色 120 頁 2009 年版アキヤマセイコ著「手づくりすくもを作る」の方法ですくもを作ります。

2～3週間に温度が上がらなくなったすくもを味噌醗酵器や炊飯用のジャーに入れ、加熱器の力を使って再加熱します。

水を加えたり、しゃもじでよく混ぜ再発酵させます。

ねばりが出て、つやが出る1週間後くらいに保温を切り冷まし、おむすびの様なだんごをつくります。

段ボール箱に並べ、新聞紙や布をかけて虫を防ぎ乾燥させます。

【 同封したもの 】

- 写真集（A4用紙に写真を印刷したもの）
- すくも(少量)