



藍の色止めの一つとして 柿渋染

12月分

はじめに

寒くなりました。リュウキュウ藍は霜に弱いのですが、元気で無事でしたので、発泡スチロールボックスやプールで染めています。秋の色が染まり、ほっとしています。赤かったタデ藍も茶色に変わってきました。リュウキュウ藍は、根の上から切り、茎はさし木して3～5月までビニールハウスをかけるか、室内に置いて下さい。トマト用の小さなハウスをかけると可愛いピンクの花が咲きます。

たで藍の種を取りましたか？ 製薬研究所の方が書かれた『藍医色同源』という本の中に、藍の効能としてコレステロールや高脂血症が下がるというのがありました。私は、健康のため藍の種のお茶や、わき芽や花をいろいろお料理にして食しています。

夏が終わってからのすくも作り、この頃になって始められた方もあり質問が届いています。温度を上げるのに苦労しておられます、湯たんぽを使う場合、ポリ製の容器を使用すれば直接すくもの中に入れることができます。沸騰した湯を使いますので満タンにしないよう気をつけます。いずれにしても最初3日くらいは葉と水で発酵温度が出てきますから、温度を高くしたい5～6日目から入れると良いでしょう。

普通は毎日混ぜるのですが、私は今年忙しくて3～4日おきに混ぜましたところ、12月がくるのに温度が下がらず良い調子です。偶然ですがこの方法が良かったのだと思います。混ぜる時には200cc位ずつ水を足しました。固くて混ぜられなくなったら、ナイフなどで刻んでバラバラに砕きましょう。

すくもができましたら、乾燥させてから藍建てを始めてください。すくもを藍建てする時、灰汁の取り方に気をつけてください。灰に湯を入れてよく混せてください。小さい見逃しがうまく建たない原因になります。すくもや藍建てをこれから始

める方は、ガイドブックやテキストを読み返して始めてください。9月にお送りした、すくもの新しい方法で作ると色が紫がかつて濃く染まります。

藍の乾燥葉は作ったけれど、すくもにはしなかったという方は、来年まで保存してください。虫に葉のみ食われる恐れがありますので、防虫剤などを入れてビニール袋で保存してください。乾燥不足ですと、茶色に変色しますので気をつけてください。

沈澱藍は、3年位保存できます。冷暗所（冷蔵庫に入れなくてもよい）で、保存してください。上に浮いたカスや塊は、使う時に除きます。

七色を染める

3月から始まりましたこの講座も、今回をもって最終回を迎えることになりました。藍の種蒔きから始まって、10ヶ月のさまざまな体験を重ね、種取りを終えて幕を閉じようとしています。作業半ばの方もおられますか、七色のまとめをしようと思います。色環の法則に沿って、色別にたどってみることにします。

（素材：<シ>=シルク、<ウ>=ウール、<ナ>=ナイロン、<レ>=レーヨン、<コ>=綿、<ハ>=大麻）

赤系統	漬物法	紫がかつた赤、ピンクを染める。	<シ> <ウ> <ナ>
	醸酵煮出し法	薄いピンクや赤紫が染まる。	<シ> <ウ> <ナ>

橙系統	漬物法	黄色・茶色が混ざって、オレンジが所々染まる。	<シ> <ウ>
	煮出し法	赤紫にならなかった液でベージュや茶色を染める。	<シ> <ウ> <ハ>

黄系統	漬物法	醸酵の早い段階で黄色を染められる。	<シ> <ウ> <ナ>
	醸酵煮出し法	醸酵が過ぎるとベージュ色になる。	<シ> <ウ> <ナ>
	乾燥葉煮出し法	茎や乾燥葉を煮出すと黄・茶系に染まる。	<シ> <ウ> <ナ>

※公開はここまでです。