



# すくもを藍建てする

10月分

---

## はじめに

---

やっと秋風が心地良い時節です。畑一面に赤い絨毯を敷き詰めたように藍の花が咲いています。朝夕冷え込むようになると、花の色が茶色っぽくなってきます。花穂を取って手のひらで揉むと茶色や白色の粒々がこぼれます。これが種です。まだ未熟ですが、実ると濃い茶色の硬い粒々になります。よく実ってくると穂が垂れるようになります。

霜が降りる前に種取りをしなければなりません。良い時期を見計らって花穂を摘んでください。新聞紙や箱の中に入れて天日で乾かします。雀の大好物なので、気をつけてください。よく乾燥したら叩いたり、擦ったりして周りの殻を取り除き、茶色の粒だけにします。来年三月に植えるまで、湿気の少ないところに置きましょう。

種を取った茎は、乾かしておき、煮出すと茶色を染める素材になります。また、種を来年同じ場所に植えるための準備として、土地の中の虫を退治するため、根を掘り返して、農業用石灰を撒いておきます。

---

## 藍 建 て (2kg) (A)

ガイドブック P.108参照

先月解説しましたすくも作りはいかがでしょうか。この手づくりすくもを使って藍建てをします。乾燥葉3kgをすくもにしたら約2kg取れました。これを灰汁(アルカリ性)に入れると、藍の成分が溶け出します。それをお酒やブドウ糖等で還元させて染料にします。これを藍建てといいます。

今回出来ない方は来年乾燥葉が2kg以上になるまでためて下さい。

【分量】	手づくりすくも	2kg
	灰	乾燥したすくもと同量
	酒	100cc
	工業用消石灰	50g(元石) + 25g(中石) + 25g(止石)

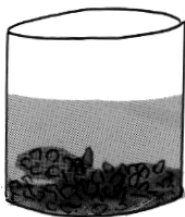
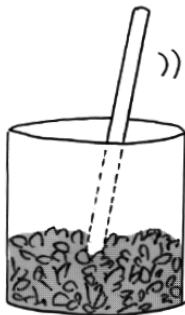
1



灰汁を取ります。袋又は布に灰を入れ、口を縛ります。それをバケツの中へ入れ、湯沸かし器の湯（80℃）を灰の分量の5倍入れます。袋を揉み出すように動かしてアルカリ成分を溶かし出します。2時間以上置いて袋を取りあげ絞ります。もう1つのバケツにその袋を入れ、もう一度80℃位の湯を先ほどと同量入れ、同じように灰汁を作ります。もむようにして取らないとpHが不足します。

こうして3～4回灰汁を取ります。灰汁は、藍建ての時すくも1kgにつき15%必要で、その後、使用する時追加する量として5%必要です。多量になると袋に入れないで直接バケツに灰を入れてよく混ぜ、一日おいて上澄みを取ります。

2



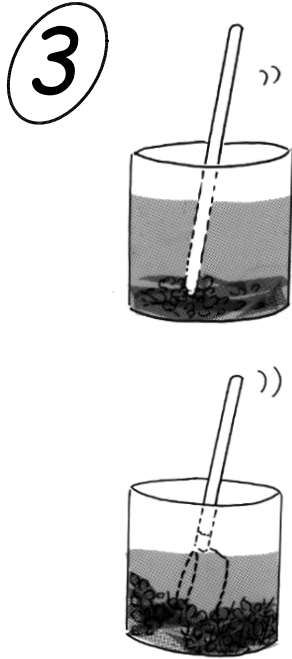
紙のpH計を使って、灰汁のpHを計ります。紙のpH計は田中直染料店か薬屋で買えます。または、お申し出下されば10枚200円でお送りします。

1回目がpH12以上、最後がpH11.5以上必要です。それ以上ない灰は、お湯の量を少なく入れてください。したがって、灰の量が多く入用です。

藍建て用ポリバケツに25gの消石灰を、周りに振りかけるようにして入れます。

一番最後にとったpHの弱い灰汁を、8%鍋に入れて50～60℃位に温め、すくもをこの灰汁でこねてからバケツに入れます。残りの灰汁も入れて棒で50～60回まぜます。液温が40℃位に下がりましたら、お酒を入れて、ポリバケツの蓋をします。これで藍の仕込みが終わりです。

盛夏を除いて藍建て中は保温が必要です。保温マットなら下に置き、電気毛布の場合は下に座布団とかマットを置き上から電気毛布でくるみ、20～25℃を保つようにします。pH計を持っている方は仕上がりのpHを計ってみてください。pH12前後あれば仕上がりです。



イラスト：佐川和枝

毎日1～2回、底のすくもが上に顔を出すつもりでまぜてください。

風呂用の棒かシャクでまぜると楽です。40回～50回まぜます。あまり度々開けると温度が下がります。混ぜる時以外開けないようにします。毎日温度を測ってみてください。25℃前後にします。pHは少しずつ下がってきます。3～5日頃に醗酵してくる例が多いのですが、青紫色の大きな泡がしっかりと湧いて消えなくなります。それが還元のはじりです。小さな泡だったり消えたりするようでしたら、醗酵が足りません。待ってください。しっかりと醗酵したら2回目の消石灰（25g）を入れてまぜます。

次の日から、2～3回目に取った灰汁を2日に分けて入れます。仕上がりの量がすくも1kgにつき15%

になるようにします。添付写真の写真③の様な色になったら成功です。

2～3日置くと染められます。染めながら、毎日1回混ぜて色の様子を見ます。順調に出来上がるとしばらく何も入れないで染められるのですが、pHが下がり上面に膜がベッタリはるようになると、3回目の消石灰（25g）を入れます。その後、pHが10.5～11くらいに保つように灰汁を少しずつ足します。pHが強くて染まりが悪い時は、お酒を入れますが、糖分の入れ過ぎは腐る元ですので気をつけます。なお、何日経っても醗酵しない時は、温度が低かったり、灰汁のpHが高かったりの原因があります。あわてないで待ってください。そして質問してください。

※公開はここまでです。