



生葉で

赤紫を染める

～ 藍の生葉を醗酵させて染める ～

8月分

はじめに

徳島では、藍の刈り取り、藍の葉の乾燥が始まりました。すくもに加工する為に良質の葉が必要です。藍の成分が多く含まれている一番に刈り取る藍から濃い色のすくもができますから、よく乾かして保存します。新居製藍所では、大きな機械で藍を切り、大型の扇風機で葉を飛ばし、茎と分けます。日に当てて箒で混ぜながら一日乾燥します。十分に乾燥するために、その後乾燥機に入れて仕上げます。出来上がった乾燥葉は、大きなカマスに入れて9月まで保存します。1回目の藍刈りが終わると肥料をやります。その後、1ヶ月くらい後に2番目の藍を刈ることになるのです。その藍も乾燥し、一緒にして使用します。

皆さんの中ですくもを造りたいと思う方は、まず乾燥葉を採ってください。乾燥するには朝露がきれてから藍を刈ります。刈り取る時、根から10cmくらい残しておきます。晴天の日照りが強い日に、セメントの場所で乾かします。茎はある程度乾いてから、叩きつけたり、踏んで取り除けます。少量ですと、葉をちぎってもかまいません。また、4～5本ずつ軒下などに吊って乾燥させます。かさかさと音がするほど乾いたらポリ袋に入れて保存します。乾燥葉が3kg以上採れると、少量のすくも造りができます。葉が足りないと思う方は、今年は他の方法で藍を楽しみ、葉をためていつの日か体験してください。虫がつかなければ、2～3年置くことができます。

藍の成長

皆さんの藍も順調に育っていますでしょうか。

特にプランターで育てておられる方、葉が濃い緑色をしていますか。黄色みがか

ったものはありませんか。ひよろひよろと茎のみが大きくなって葉が少なくないで
すか。プランターの上まで土が入っていますでしょうか。肥料や消毒も気をつけて
いますでしょうか。

畑で栽培されておられる方、畝の土がたっぷり寄せられていますでしょうか。
夜盗虫に噛まれて倒れた茎はありませんか。

1度目を刈ったら肥料を施すことが大切です。消毒は、野菜用のものを、肥料は
硫安や4・8(ヨンパチ)という野菜用のものを与えます。9月の終わり迄に収穫を
終えます。

生葉の湯漬け法

(参考) 染め見本、写真集①

染め見本を同封しています。取り出して見てください。

染まった布はコサージュに、ウールスライバーはフェルトにしようと思っていま
す。今回お送りしたミニ本『藍草から染める8つの色』も参考にしてください。染
め材やビニール袋(農業用ホース)は今回お送りしたものをお使いください。

材 料

- 藍生葉 500g以上(多いほど濃くなる)
※タデ藍又はリュウキュウ藍(見本は1kgの葉で染めました)
- 湯(40~80℃) 3ℓ
- 塩 50g
- ミョウバン 20g

染め材

ナイロン布(1/4m×2枚)
ウールスライバー、真綿

容 器

ビニール袋(農業用ホース)巾20cm×長さ120cm、

手 順

- ①ビニール袋の中に、タデ藍又はリュウキュウ藍の葉のみをちぎ
って500g以上詰め込む。(量が多いほど濃く染まる)
- ②その中へ、くしゃくしゃに揉んだ布を袋(三角コーナー用)に
入れて、つめる。
- ③さらに、塩とミョウバンをビニール袋の右、左から別々に入れ、

40～80℃の湯を3～3.5ℓ入れる。見本は80℃で作りました。(写真②)

(温度が低いと黄、水色が多く、高いと紫に染まることが多い)

④ビニール袋の両端を3～4重に折りたたみ、ビニールテープで貼ったり、洗濯ばさみで留めたりして水が漏れないようにガードする。(写真③)

⑤箱や、壁にもたせ掛けるようにして、両端を上にするようにしておく。置く場所によって、葉の発色が違う。(陽の当たる所では早く色が出る。お風呂場など涼しくて陽の当たらない所ではゆっくりといろいろな色が出る)

⑥5～7日くらい置き、外から色を見て好みの色になれば取り出し、水洗いをして干す。(見本は屋外に置き、6日目に取り出したもの)

※公開はここまでです。