



吉野川と藍は深いかわりがある。

阿波藩期、洪水の被害を受ける前に収穫できる藍づくりは、洪水がもたらした肥沃な土壌、温暖な気候、藩の保護政策もあり、隆盛を極めた。

いまでも※12戸の農家が1,012aの蓼藍(タデアイ)を栽培し、藍染めの伝統を守っている上板町を訪れた。

※平成27年度 徳島県もうかるブランド推進課調べ

徳島県全域では、38戸、1,588a。上板町、徳島市、石井町、阿波市(土成町、市場町、吉野町)

吉野川市(山川町)、美馬市(美馬町、脇町)、つるぎ町、東みよし町、海陽町で栽培されている。

すくもの原料となる蓼藍(タデアイ)



阿波藍とともに

藍の花って、ピンクのイメージやけど、うちはこの花なんよ」と藍師、佐藤好昭さんは言う。

蓼藍「白花小上粉(シロバナコジョウコ)」。藍の花といえば、紅色の花を想像するが、この花は白く可憐な花を咲かせる。この藍を佐藤家では代々守り抜いてきた。第二次世界大戦中、国の食糧増産の為、藍は禁止作物となった。しかし、1年草の藍は、種を守らなくては育たなくなってしまう。17代目の佐藤平助氏が、姪の岩田ツヤ子氏に依頼し、人目につかないところで藍を栽培し共に藍種を守ってきた。そのおかげで、戦後一早く、藍づくりを復活することができた。代々守られてきた藍。藍師の1年や藍づくりへの思いについて伺った。



蓼藍「白花小上粉」
写真提供：佐藤好昭氏



佐藤阿波藍製造所
20代目佐藤好昭さん



六条大橋のすぐそばに佐藤阿波藍製造所がある。

藍師の1年 その1

吉野川の歴史とは切り離せない藍。藍色は、2020年に開催される東京五輪のエンブレムでも話題の「ジャパン・ブルー」である。

佐藤家では600年続いているという伝統の製法を守りながら藍染めの原料となる「菜(すくも)」を作っている。

今回は刈り取り直前の藍畑と、「藍粉成し(あいこなし)」といわれる作業を見学させていただいた。

藍作りは3月上旬の大安の日の「種まき」から始まる。種まきの後には、1年の豊作を願ってお神酒を奉る。苗床の間引き、除草などを行い、4月上旬頃から2.5ヘクタールの畑の藍の苗の定植作業になる。

6月上旬の刈取り作業までは、油かすなどの肥料をやり、草刈りをし、葉を育てる。6月から9月上旬までは、藍の葉の刈取りと選別作業になる。1度目の収穫時期のことを「1番刈り」という。今年は、晴れの日を選び、6月9日から始まった。刈られた藍は裁断機で2cmほどの大きさとなる。茎がついたままの葉



蓼藍の葉。今年の藍は 天候に恵まれ肥料の乗りも良く 葉が厚い品質の良い物が収穫出来そう、と教えていただいた。



次々と刈り取られていく藍の葉。

藍師の1年 その2

を巨大な扇風機によって飛ばすことにより、次々と手前に茎が落ち、葉は遠くまで飛び、茎と葉に選別される。その後、乾きやすいように広げられ天日干しされる。この選別作業のことを「藍こなし」という。取材をした日の気温は25度。「今日はまだ涼しい」と佐藤さん。暑い日には35度を越える日々の中での作業となる。吉野川流域の藍農家で作業時に唄われた民謡「藍こなし唄」にも「寝たとしたら早や起きた・・・」と歌われる程の重労働だ。肥料や除草などの作業を行うと、約1カ月で藍は再生し、2度目の収穫時期「2番刈り」を迎え、2番刈り、3番刈りと続いていく。

出来上がった葉を「葉藍（はあい）」という。葉藍は「すきん」と呼ばれる専用の保存袋で、すくもの製造まで「寝床」で約3ヶ月間保管される。そして9月最初の大安の日を選んで、藍染料の「すくも」作りが始まる。「寝床」で一番刈りの葉を入れ、適量の水を入れ混ぜあわせ積み上げる「寝せ込み」を行う。5日毎に水を打ち「切り返し」と呼ばれる作業を行い、発酵させながら葉と水を混ぜ合わせていく。この「切り返し」は約20回ほど行われ、100日の日数がかかる。種まきからはじまり、約300日間かけて、藍の染料となる「すくも」が完成する。



次々と藍の葉たちが、葉と茎にわけられていく。



天日干しされる藍の葉。刈り取った時と比べると10分の1ほどの重さになる。

藍師として

9歳の頃から藍作業を手伝ってきた佐藤さん。藍の掃き掃除から始まり、中学生の頃から製造場に入らせてもらった。仕事は父、昭人氏の背中をみて、技術は見て覚えた。言葉で教えてもらったことはない。そばにずっといて職人同士として、藍を育てている。「少しずつしか伸びないが、大木になる楠のように無理をせず、地道にコツコツと仕事をする」が信条。幼い頃には、他の農作物も作りながら藍を作るなど、藍産業の存続が厳しい時代もあった。この頃、芸術家の岡本太郎氏、湯川秀樹博士など数多くの著名人が訪れ「こんなに素晴らしいこと、あなたが守っていかなくてはいけないよ」との言葉をいただいた。家業への思いや伝統をつなぐことへの思いが自然と芽生えた。これからも伝統を守りながら藍が作られていく。

丹精込めて作られた藍染めの染料となる「すくも」。

写真提供：佐藤好昭氏



9月頃から始まる寝せ込み作業。葉藍はほとんど発酵し、床の温度は70度近くにもなる。藍師はにおいや手触り、発酵具合など長年の経験で、その日の水の量や切り返しの回数などを決めていく。寒くなった時には温度調整のためにムシロをかける。このムシロをかけるのも代々のいわれがある。10月10日頃に吉野川の第十堰、10月20日頃に柿原堰に鴨がおりてくること、近くの神社の隣の银杏の葉の色が黄色くなり始めることを確認し、ムシロのかけ方や枚数を調整する。吉野川をはじめ自然の移り変わりや深いかわりがあるのが藍づくりだ。

写真提供：佐藤好昭氏

「技の館」で藍染体験



空気に触れさせることが大切な藍染め。

せっかく「すくも作りのまち」上板町にきたのだから、藍染体験もしてみたい。そこで、町の施設である「技の館」を訪れた。

周辺には、古くから名産の和三盆糖作りの製糖所があり、和三盆糖を購入することもできる。また桃の産地でもあり、早春には桃の花、初夏にはその実がたわわに実る。

指導していただくのは、職員の日比生伸子(ひびうのぶこ)さん。

今回はハンカチにフィルムケースやクリップで模様をつける方法でチャレンジ。好きなところにフィルムケースのふたをし、ハンカチを蛇腹のように折りたたみ、クリップで挟む。

いよいよ、藍がめの中へ。藍染めは、染液の中に入れてただけでは染まらない。浸けて出す、浸けて出す。空気に触れることによって染まる酸化発色だ。途中で時間をずらしながら、クリップやフィルムケースをはずしていく。



併設のレストランでは地元特産のもち麦うどんが食べられる。

できあがった作品は世界にひとつ。ハンカチの上に深い藍色の小宇宙が出来上がった。



ハンカチのほか、コースター、ハンダナ、コットンマフラー、Tシャツなどが染められる。

笑顔が素敵な日比生伸子さん。愛媛県から徳島県にお嫁にいられた。地元愛媛で大学時代に藍染めを学び、藍染めの世界に入った。この仕事が本当に楽しそうだ。



◇技の館（案内図①）

徳島県板野郡上板町泉谷字原東32番地4

TEL 088-637-6555

○毎週月曜日(祝日の場合は翌日)と年末年始休館

○午前9時-午後5時まで(体験受付午後3時30分まで)

立ち寄りスポット ●●●●

上板町立歴史民俗資料館（案内図②）

技の館にきたならば、近くにある上板町立歴史民俗資料館へ立ち寄ってみよう。

ここでは、地元の名産阿波藍や阿波和三盆糖の製造の道具や資料、生活道具や農機具、古文書などが展示されている。

先人たちが生きた暮らしがどういうものか、感じる事ができる場所である。

徳島県板野郡上板町泉谷原中筋8-1

TEL 088-694-5688

火曜日から金曜日の午前9時-午後4時30分開館

