

藤布織りの作業工程

—宮津市上世屋の場合—

山崎 光子

(県立新潟女子短期大学)

はじめに

山深い僻村で、僅かながら織り継がれている上世屋(宮津市)の藤布織りが、あまり人々に知られていないまま存在していることを知り、機会を得て昭和52年4月の初旬にその調査に入った。

当地では藤布織りの全工程を公にすることはまだなかったとのことで、記録の採集に賛意を示された。そして宮津農協下世屋支所の元所長、隅垣幸氏の紹介により、当時の支所長小川正史氏のご尽力で、上世屋の光野さん(81才、いずれも当時の年齢)、江宮てふ(77才)、吉岡ちか(77才)、小川ツヤ(74才)、小川よしえ(71才)、光野ちえ(68才)、小川ふみ子(67才)、光野ため(64才)氏らの積極的な協力を得て、その全作業工程を数日間かけて再現して頂くことができた。

さらに文献調査も行い、同年10月、日本風俗史学会(第18回大会)に「上世屋の藤布織り」と題して報告することとなった。しかし、発表時間の都合上、史的研究が主体となり、作業工程については概略を述べるにとどまらざるをえず、そののちは他の仕事に追われてそのままに過ぎてしまった。

世屋地域の藤布は、昭和37年8月19日に世界的な珍布として発見されて以来、注目され、藤布織りの作業工程についても、宮津市下世屋において、梅本留次・スガ氏によって再現された織りの記録が、昭和40年2月21日に刊行された「日本民芸織物全集」¹⁾の中に記されており、同文は昭和50年1月7日発行の「日本伝統織物集成」²⁾にも再録され、他³⁾にも引用されている。

また、元世屋小学校長伊田半治氏調査による「記録に残すべき生活文化」としての、やはり下世屋の梅本氏夫妻からの聞きとり(昭和39年冬調査、40年3月1日記)調査の記録があり、そのコピーを昭和52年の筆者の調査時に宮津農協の上世屋出張所でみることができた。これも他誌^{4) 5)}に引用されている。

さらに同出張所員の八尋紳示氏から見せて頂いた同出張所の資料綴りの中に藤布保存会の資料も数葉あった。昭和45年当時、藤布保存会の人員は、上世屋16人下世屋5人、松尾1人の計22人であることの記録のは

か、昭和45年3月27日の日附のある「作業日程」が次のように記録されていた。

作業日程(ただし1反9m前後)

作業名	日数
藤採集	3
皮剥ぎ	2.5
荒皮剥ぎ	5
木灰煮	1.5
川スギ	1.5
陰干し	(2週間)
米糠煮	1
川スギ	0.5
陰干し	(1週間)
ツムギ	87
撚糸	4.5
仕づくり	1
ハタ織	8
仕上(フチトリ)	0.5
合計	116

その他、宮津市立日置中学校世屋上分校における藤布織りの実践記録⁶⁾もある。

ところで藤布の調査研究は、その後、昭和55年から地元の京都府立丹後郷土資料館(京都府宮津市)によって組織的に行なわれ(主として井之本泰氏による)、翌56年10月から11月にかけて同館で特別展「藤織りの世界」が開催されて実演も試みられ、藤布織りの作業工程も同展の図録⁷⁾に大要が掲載された。また、その後も集大成にむけて調査研究もすすめられている⁸⁾。

昭和52年の調査と比較すると、話者や織り手に若干の変動がある程度だが、調査させていただいた記録や写真等を公にする義務もあるので、遅ればせながら、昭和61年度の民俗服飾部会の植物繊維をテーマとする企画の機会に発表した。

本報告は、昭和52年という藤布織り史の一時点での上世屋の藤布織りの作業工程の実態の詳細を示すこと

を目的とするが、それ以前の調査による隣村の下世屋地区と比較することにより、作業工程からみた藤布織りの変化の様子にも着目しようとしたものである。

藤布織りの作業工程

(数字は写真と対応する)

一 藤とり

1. 季節的には5・6月頃がよい。4月頃では外皮がついてよくむけない。5・6月を過ぎると山に木が繁り、歩きにくくなる。
2. 藤は山の奥の方にあるので、藤とりは遠くまで出かける。歩いて歩いてようやく1本とる程度のものである。
今では藤とりはトラックを持っていく。息子・娘の婿など親類総出の5人位で、1日がかりの仕事である。
3. 太さ4センチ位までのふしのない藤づるを根からとる。若い藤の方が良い。古くなると皮の中の芯がねじれて皮がよくとれない。長すぎる時は、ひとはた半(2メートル弱)の長さに切る。

二 藤の皮はぎ

4. 皮はぎは3日以内位でむく。乾いたらどうにもよくとれないから長く置くわけにはいかない。根をはらい、平らな石の上におき木槌でたたく。
5. 藤の芯と皮とを離す。かつては藤とりから皮はぎまでは男の仕事であり、ここからは女の仕事になったが、勿論一つの流れ作業として男女共同で作業をした。
6. 鎌で鬼皮部分に切り目を入れる。
7. 足で根の皮を押さえて手でさき、甘皮部分をとる。
8. 1本の藤づるは、芯と鬼皮と甘皮にわかれる。
9. 次の工程でよく煮えるように足の指にかけてあらざきをする。
10. 根元を束ねて頭がわかるようにする。さかさにするると皮洗いの時にそげるからである。
11. 5つずつを1束にしてしぼる。

三 日なた干しと保存

12. 日なたに1日以上干して乾燥させる。
13. 藤は1釜で30束が炊ける。1反分は30束を3回炊いた90束である。1年で3反くらい織るから、だいたい300束を1年分相当として用意する。
14. 乾いた藤は高い天井からつるしておく。
藤は甘いので鼠が噛むからである。

四 藤煮の準備

15. 藤は11月頃から炊きはじめることができる。夏には炊けない。「人に頼まれて夏に5つ炊いたが全部よくなかった」という。

藤煮と藤洗いはいっしょにするが、その藤洗いは秋寒くなって初雪の降る頃、あるいは雪汁水(雪解け水)でなければいけない。寒い時だけの、4月に入ってからでも雪があるうちまでが藤煮の仕事の時期である。

16. 事前の準備として、藤30束を1日か2日位木のタライ(直径1尺4寸5分)に入れ、お湯に漬けておく。
17. 藤を30束炊くためには、金タライ2杯分の薪の灰(アク)が必要である。
灰は11月から6月まで、家の裏に高く積んでおいた薪をイロリで焚いてつくる。これが1年分の藤煮用の灰となる。薪は、息子が春に作っておいたものである。

このあたりは寒いため6月頃まで薪を焚くので、必要な1箱分の灰がとれる。箱の寸法は1尺4寸×1尺1寸、高さ1尺程度のものである。

灰は前日に木箱から出して、金タライ2つ分をイロリで焚く。湿っていると具合よくできない。

五 藤を炊く(藤煮)

18. 藤煮は、まだ月の皓皓と照る早朝の4時半、小川の流る音がこだまする静かな土間の暗闇の中で始まる。
昨日焚いておいた灰をとり、イロリに火を赤々とおこす。
19. 直径1尺ほどの鉄釜に水を2分の1ほど入れ、カマドにかける。
20. 5時、カマドに火をおこす。カマドは自分で築いたものである。マッチに火をつけ、紙・豆の殻2束を、次に薪を入れると簡単に火がつく。
21. 前日の昼からタライのお湯につけておいた藤皮をとり出してしぼる。
22. 1束ずつしぼり、30束をつくる。
23. イロリの灰を金タライに山盛り1杯とり、釜に入れる。
24. 藤の束を釜の微温湯(40度足らず)の灰湯の中で揉む。
25. 藤の束を釜から一旦引き上げる。釜の中のカスをとる。水を加え元の量にする。
26. 藤づるを下に敷く。あとから藤をまわしながら炊

くためである。

27. お湯が湧き始める頃、金タライの灰の一部を木のタライに入れ、そこに藤束をほぐしながら入れて灰をまぶしてつける。
28. 釜に灰を追加して、藤を1束ずつ丸くして入れる。
29. さらにその上にまた灰を振ることを繰り返す。
30. 最後の藤束がうず高く釜の上に積まれる頃になると藤煮のカマドに沸騰音がたぎる。木のタライに残っている灰を水ですすぎ、釜にあける。水（清水）を8分目になるまで釜に加え、さき下に敷いてあった藤づるを持って2、3回まわし木のフタをする。
31. この頃（5時半頃）窓の外は白み始める。耕した田には氷が張っている。
32. 仲間のおばあさんが遊びに来る。開けた入口から冷気が冷たく、息が白い。
33. ひとしきりうわさ話に花が咲いて仲間のおばあさんが帰る。
34. 時々薪を加え、また時々下に敷いた藤づるを持って藤をまわし、均等に炊けるようにする。
35. 2時間後の7時頃、釜の藤づるを3べんゆすってひくり返す。煮えたかどうか指でさわってみて同じ軟らかさになるように返すのである。
36. 3時間後位になると藤が煮上がる。この藤煮は糸をとりやすくするためと漂白のためである。
37. 次は藤洗いである。釜から藤束をとり川に持っていく。

六 藤のコツカキ（藤洗い）

38. 雪どけ水が山から流れて来る川へでかける。
39. 藤のコツカキがはじまる。
40. 釜からもってきた藤の束の5つで1束を川でほぐして1つずつにする。
41. 1つずつを川の水で大洗いする。
42. 43. 川の流れの中でコウバシで藤皮をたぐりながらしごいていく。
44. コウバシとは写真のように短い2本の竹（ツコノコ）の中にワラの縄を入れてつないだものである。
45. これで灰と不用の樹皮がとれてきれいになる。
46. すべて根元の方から洗う。根元から5回位にわけて洗っていき、5回位で根元までもどる。
47. また5回位根元からしごきなおす。
48. 5つずつとって元をしばって1束とする。
49. 輪にしてたたんでしぼる。
50. 釜から藤を持ってきては洗う作業を繰り返す。
51. ここにも仲間のおばあさん達がやってきて、また

ひとりしきり話をして帰る。

52. 5時間の後の10時、最後の藤を釜から出して藤煮完了。灰水を捨て、鉄鍋を洗う。
 53. そして10時半頃1釜分の藤洗いが全て完了する。
- #### 七 ヌカ入れ（ノシ入れ）
54. 1升マスに1つ半のヌカを用意する。
 55. 釜にまた水を入れカマドにかける。
 56. お湯が、熱い風呂位の温度になったら1升マスのヌカを湯の中に入れる。
 57. オキを出しぬか入れをする。
 58. 川で洗ってかたまつたままの藤糸をヌカ湯でさばいてふんわりさせる。
 59. お湯から出してよくしぼる。
 60. 10時50分頃、20分間でヌカ入れ完了。
 61. 糸は、ヌカをつけたままの方が、糸と糸がばらばらになっていくにつかずによい。そのヌカのかすは績む時におとす。このぬか入れはここでは漂白のためではないらしい。
 62. バサバサとさばいてからかけ干しにする。
 63. 5つずつ束ねてある藤を1つずつにほぐす。
 64. 糸をよくさばく。
 65. 3日位かけ干しにする。乾いたらビニールの袋に入れ、鼠からさけるため、また天井につるす。
- 朝4時半に起きてから11時まで、藤煮からヌカ入れまでの一連の仕事を終る。

八 糸を績み（つむぎ）、糸を撚る

66. 糸を績む前にまたコウバシを使う。
67. コウバシでヌカをこきおとし、足でさばく。
68. 八の字にくるがす。（糸を手の親指と人差指に掛けて八の字形にまいて束ねる。）
69. 1反分には400匁が必要である。藤糸1束は5匁位。藤煮1釜分は5匁×30束で150匁であるから、こまかくいえば2釜半が1反分となる。何反織るか、その年の織り数にあわせて糸を撚る。
70. 糸つむぎは暇をみていつでも糸を績むが、10月頃からは本格的に績みはじめる。2月いっぱいでは1日中昼も夜も同じに績む。3、4人ずつ集まって績んだ。おじいさんのいるところではイロリの場が1つなくなるので2人位が集まった。いろいろしゃべりながら糸を績んだものだった。
71. 糸の績み方は糸を足の指にかけて細くさき、
72. 糸をそろえて別々に手前へ撚り、撚りのかかった2本をいっしょにして、右指で向う側へ、左指でも

った方を手前に一度に撚る。

73. 績みつぐと左へ送ってオンケ（苧受け）に入れる。

74. オンケは使い古した竹のザルに近くの畑村（現宮津市字畑）でできる手すき和紙を柿しぶで張ったものである。張る時に糊は虫が食べるので使わない。オンケは紙が張ってあるので糸がひっかかたりしなくてよい。

75. 糸を撚るのには2月から3月頃になる。車でタテ（経糸）は5つまわし、ヌキ（緯糸）は4つまわして撚って糸にする。

76. 撚った藤糸を枠におわせる。

五 整 経

77. 経台は村に1軒あるのみで共同で使い、ハタも時によっては借りて織ることが多い。

共同の仕事は全て、モヤ（手間がい）です。すなわちお金を払わずに互いに手伝いあって仕事をす

78. 経台を2人で組み立てる。

79. ワクを12個たてて整経する。

80. 糸を12本どり、アゼ（アヤ）を拾って33べん歩く。

1反分の布の糸の本数は12本×33べん＝396本。

糸の長さは、昔は着幅で2丈5尺であったが、今は45センチ幅で10メートルである。オサには、今は糸を2本と1本を交互に入れる。

六 ハタ織り

81. ハタ織りは2月末から3月位の間で織る。ハタは高機である。1反は1日半から2日位で織り上げられる。1日とは朝6時からお昼を休んで夜10時頃までのことである。緯糸はクダにまき、サトク（杼）に入れる前は水につけておく。

82. 経糸につける糊をつくる。糊の粉は玄米のクズ米5合にソバ粉5勺ほどをまぜたものである。

83. 鍋でよく煮て糊にして使う。

84. 糊ハケは松葉をまとめて束にしたものである。

85. 糊つけは織りながら経糸につける。ハタ先という手伝いの人がある。経糸にヒゲが立つと緯糸にくっついて織りにくいので糊をつけてよく固める。糊のつけの上手、下手によってアゼ竹の動きの良し悪しがきまる。

86. 今は高機で手際よくリズムカルにハタを織るが、昔は地バタで、スイーツ・トン・トンと織ったものだった。

七 仕 上 げ

87. 織りあげた布は、織るときにつけた糊のねばりや水分などが充分かわくまでよく乾燥させてから耳を揃えてたたむ。

藤糸から藤布が織りあがる。

おわりに

藤から藤布までの作業工程は、昭和52年頃においては、以上、写真と工程説明でみた通りであった。

なれた手つきで藤布づくりをする、柔和な顔のおばあさん達からは、つめたい川での仕事においてもその労苦の話は聞かされなかったが、それが容易な仕事でなく、長い経験を要するものであることは、先の中学校世屋上方校生徒の卒業製作、藤布織りの様子からうかがえる。例えば「藤皮は川の中で繊維にすると、元の量の3分の1以下になり、繊維の不足で完成は絶望的と思われた」「織りはじめると、1回オサをたたく度にタテ糸は切れ、投げ出してしまいたい程の困難の中でようやく完成を見た」等々である。

ところで、昭和52年の上世屋の藤布織りと、昭和39年頃の下世屋の藤布織りの作業工程とを比較すると、藤皮の乾燥が、上世屋では日なた干しで短期間、下世屋が陰干しで長期間であること、全体に下世屋の方が時間をかけていることや明らかに書き違いと思われる箇所など、小さい差異をのぞけば、次の1工程についてのみ、めだつた違いがみられた。すなわち藤のコツカキのあとのヌカによる処理についてである。

上世屋では、ヌカ入れ、またはヌカススギとも云われているように、川で洗ってかたまつたままの藤糸をヌカを入れた微温湯の中に入れてバサバサとさばくだけである。これは保存時に糸が互についてしまわないため、そのヌカは糸を績む時にはじめて落される。

それに対して下世屋では、藤洗いに次いで陰干しにしたあと、再び鉄釜に水を米ヌカを入れて4～5時間も煮込み、またコウバシでしごいている。これは皮の繊維をほどきやすくして、しなやかで長い繊維をつくるためと云われている。

昭和45年の下世屋、上世屋の両村の人を含む藤布保存会の前述の作業日程には、木灰煮、川スギ、陰干、米糠煮、川スギ、陰干とあり下世屋と同工程である。

両者の差異は、地域による違いか、あるいは上世屋、糸績み以外は経験のなかったものを再興させたことに起因するのか、安易な推定はできないが、しかし他の地域、例えば新潟県のシナ布織りの工程の中での米ヌカの役割は漂白作用を意図しており⁹⁾、これはか

なり普遍的な機能でもあり、それらのちがいに着目したい。

一つの作業工程が、伝播の過程の中で変異し、作業のもつ意味も変換していく様子の一例がみえたように思われる。

今回は上世屋の藤布織りの歴史や流通、また藤布の用途や、織り手の生活意識等にふれる余裕をもたなかったが、作業工程の形態や意味の変化の背後には必ずそれらが何らかの形で影響しあっているのは当然であろう。

今後は、他地域の藤布織りや、同様な用途を持つ他の樹皮繊維の作業工程や史的背景を比較検討をすることによって、これらの問題について考えてみたい。

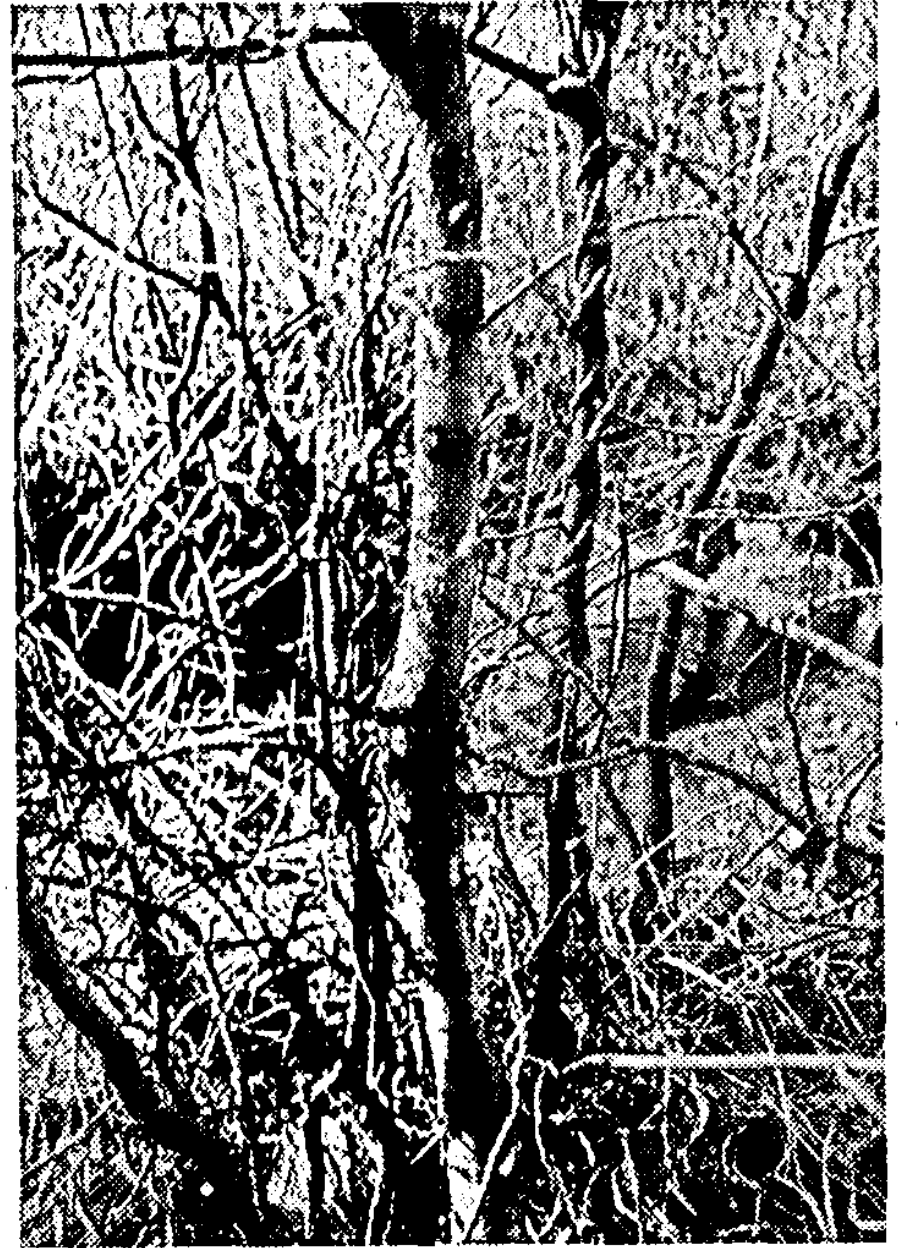
文 献

1) 『日本民藝織物全集』第1巻 15～16頁，民芸織物図鑑刊行会，昭和40年。

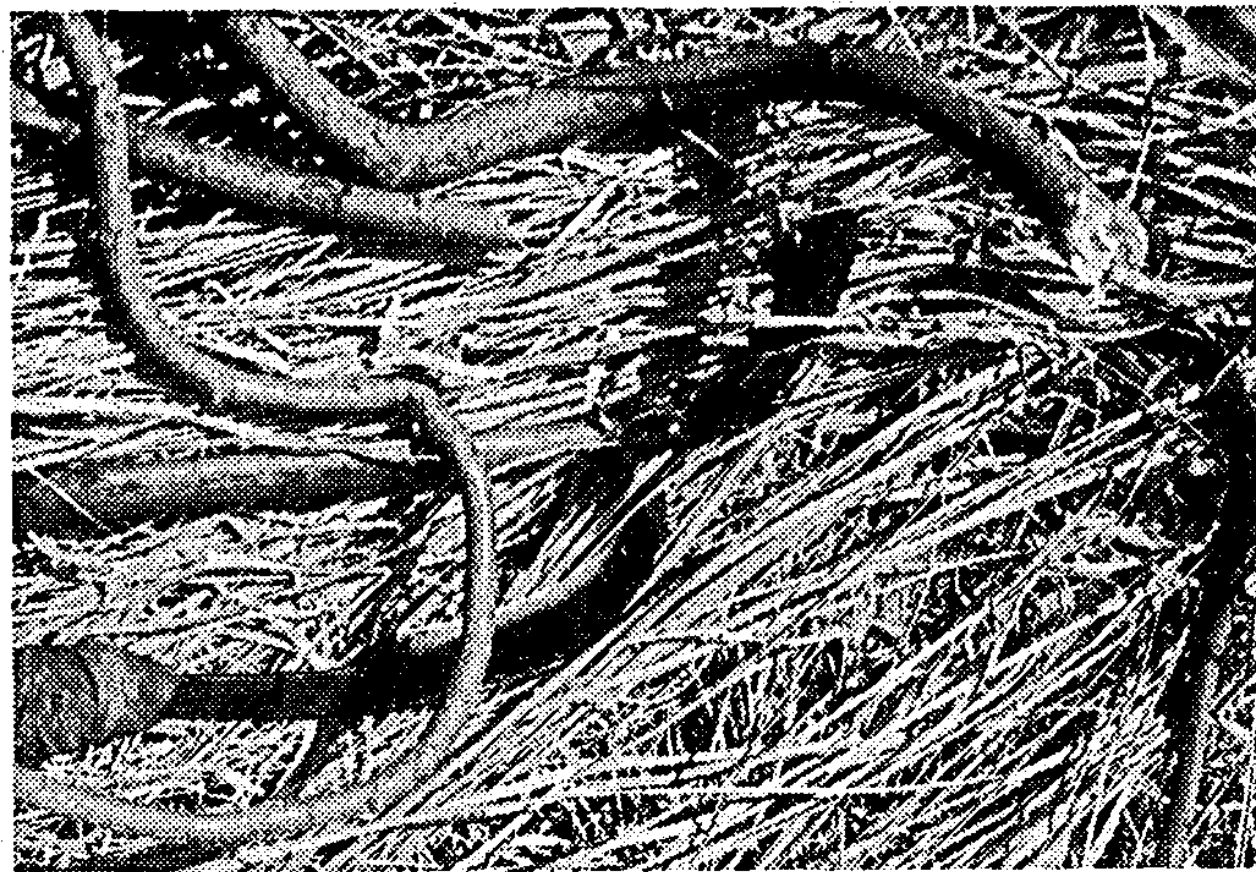
- 2) 『日本傳統織物集成』89～90頁，染織と生活社，昭和50年。
- 3) 野村隆夫『丹後＝ちりめん誌』157～164頁，日本放送出版協会，昭和53年。
- 4) 『伝統に生きる村，雪ぐれの里・駒倉』100頁，宮津市明るく正しい選挙推進協議会発行，昭和46年。
- 5) 八木康敏『丹後ちりめん物語「うらにし」の風土と人間』141頁，三省堂，昭和45年。
- 6) 『地域に根ざした分校教育』65～66頁，宮津市立日置中学校世屋上分校・宮津市立世屋小学校世屋上分校，昭和49年。
- 7) 『藤織りの世界』京都府立丹後資料館，昭和56年。
- 8) 井之本泰「丹後のフジ・シナ・アサ」『近畿民具』6輯，7～12頁，昭和57年。
- 9) 「越後のシナ布紡織習俗」『民俗資料選集』3，20～21頁，文化庁文化財保護部，昭和50年。



1



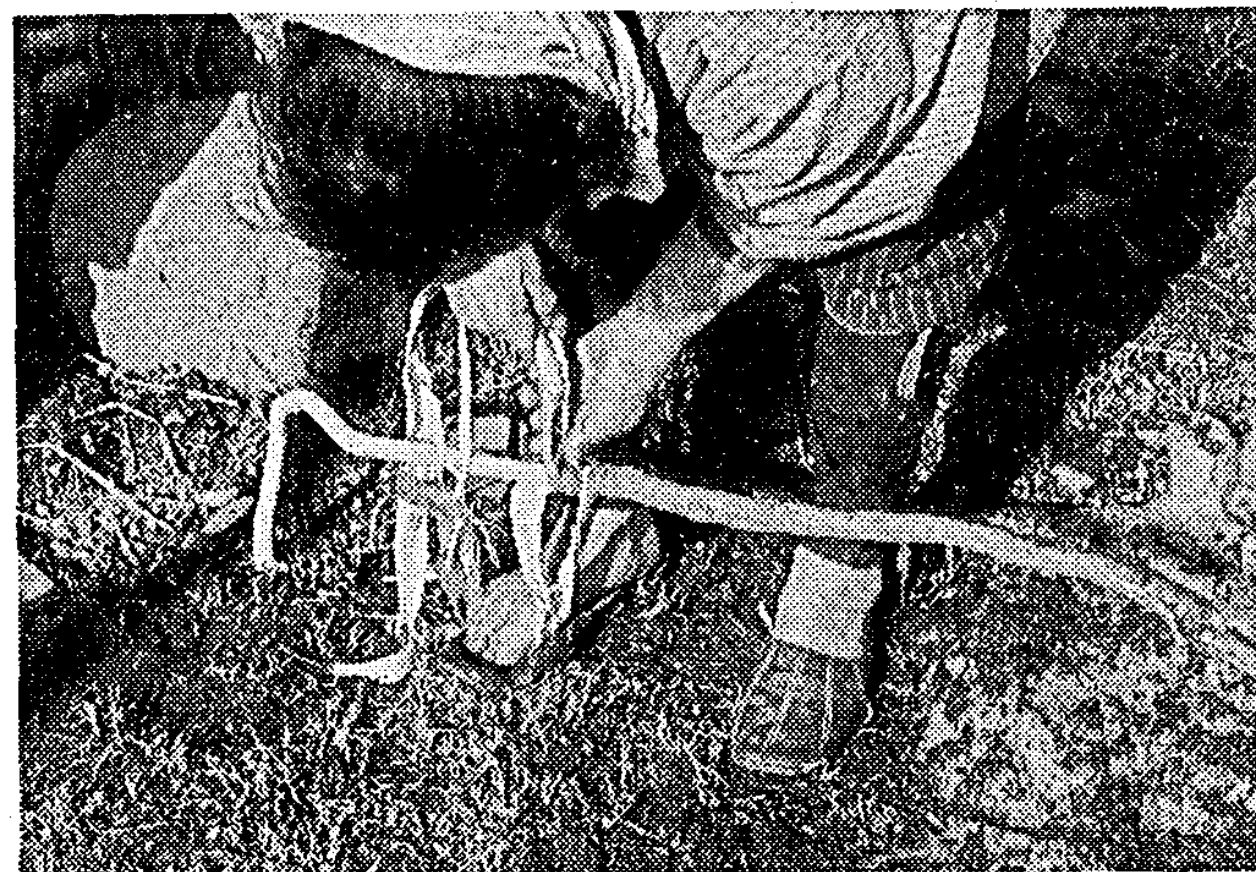
2



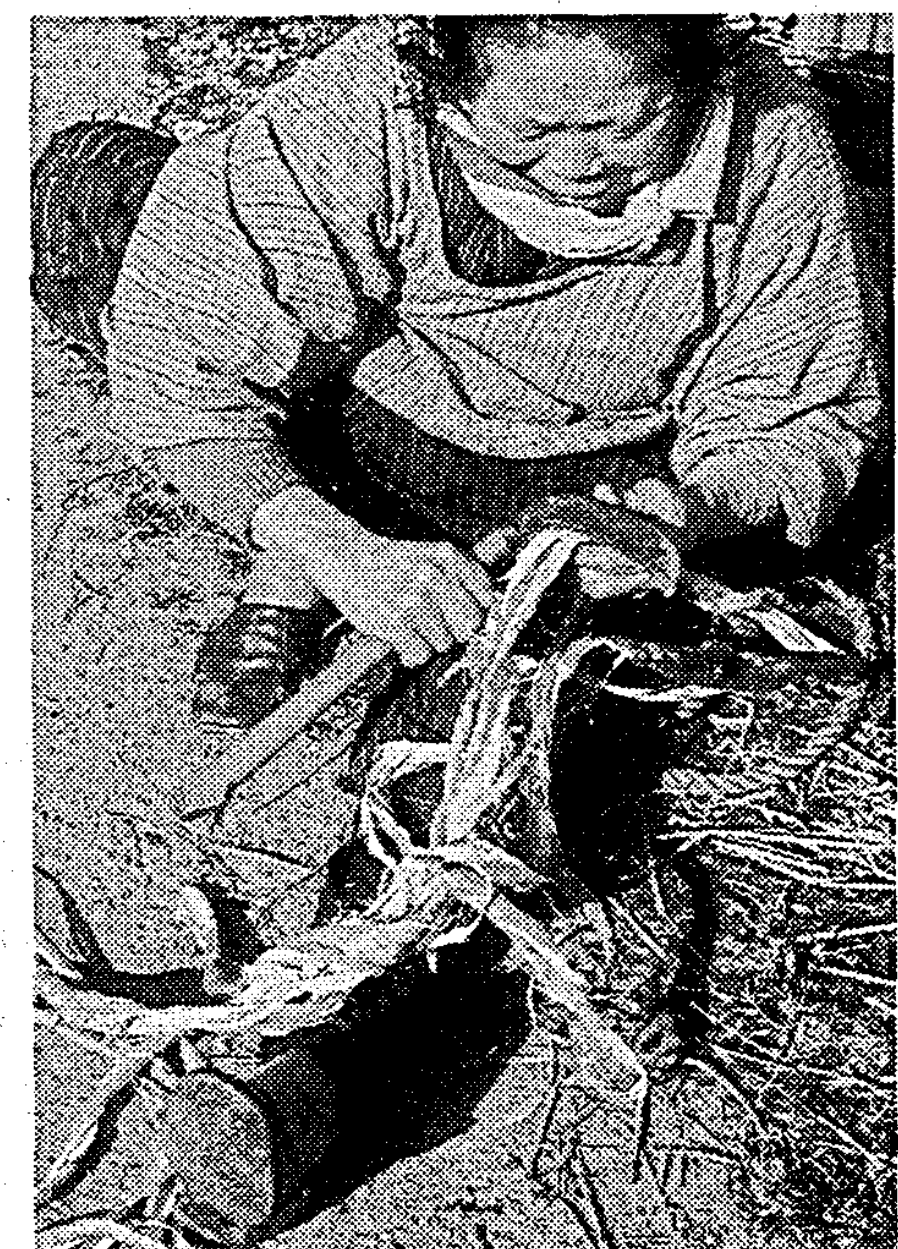
3



4



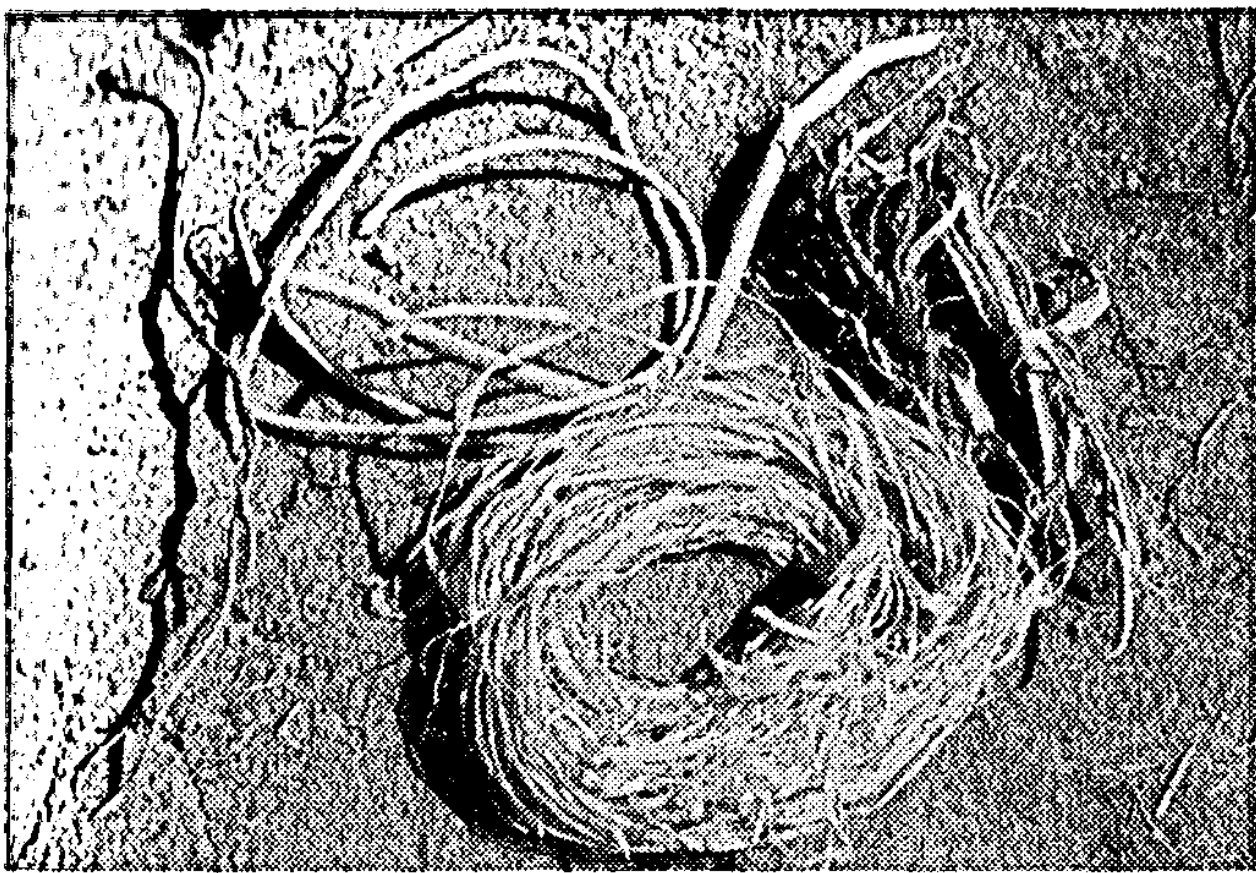
5



6



7 藤採りと藤の皮はぎ



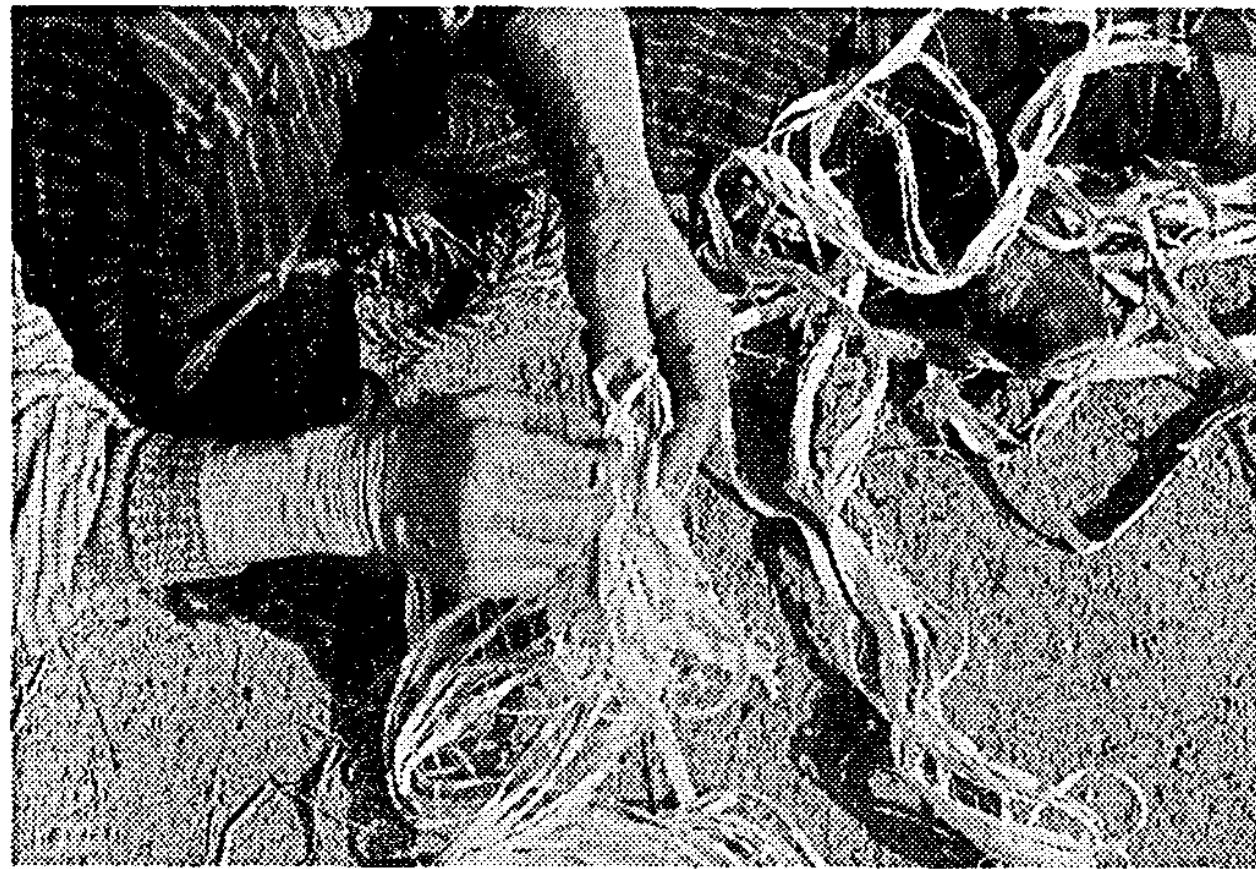
8



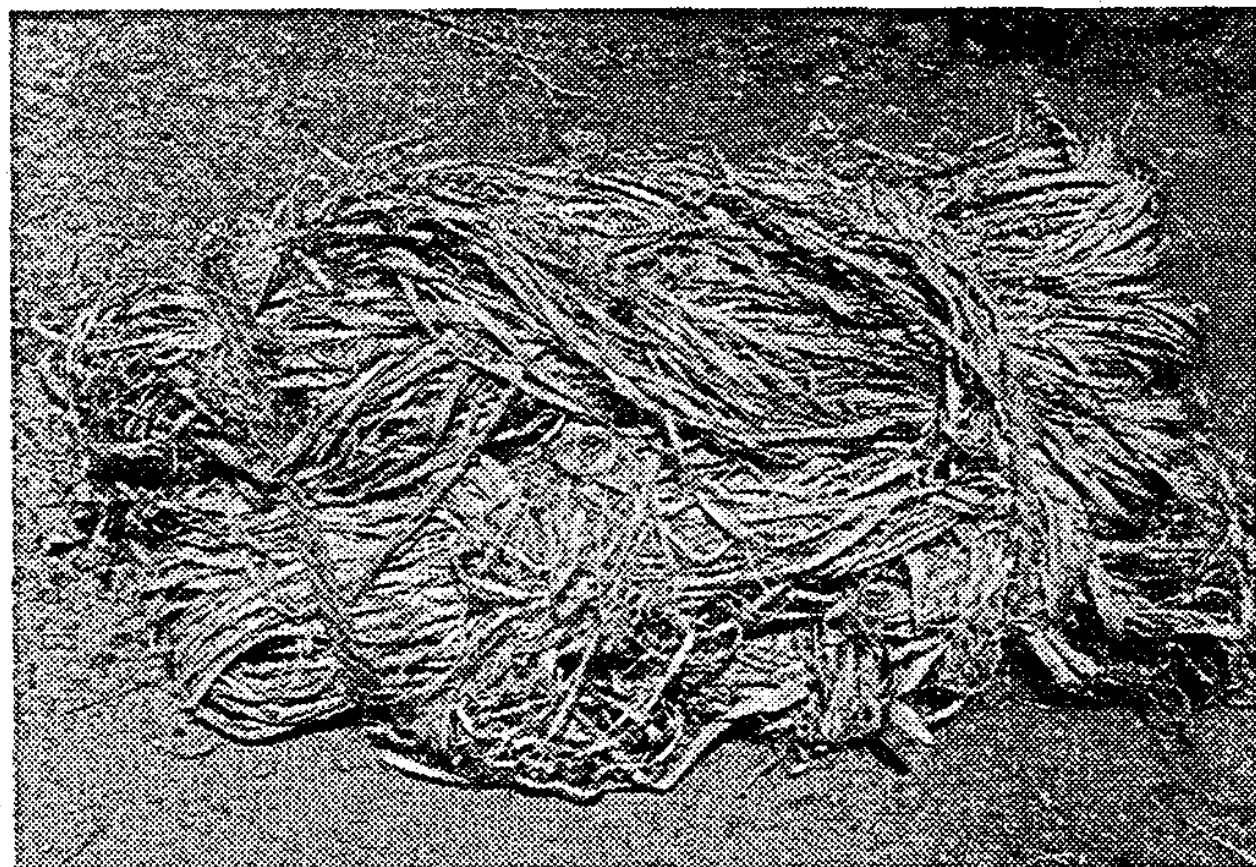
9



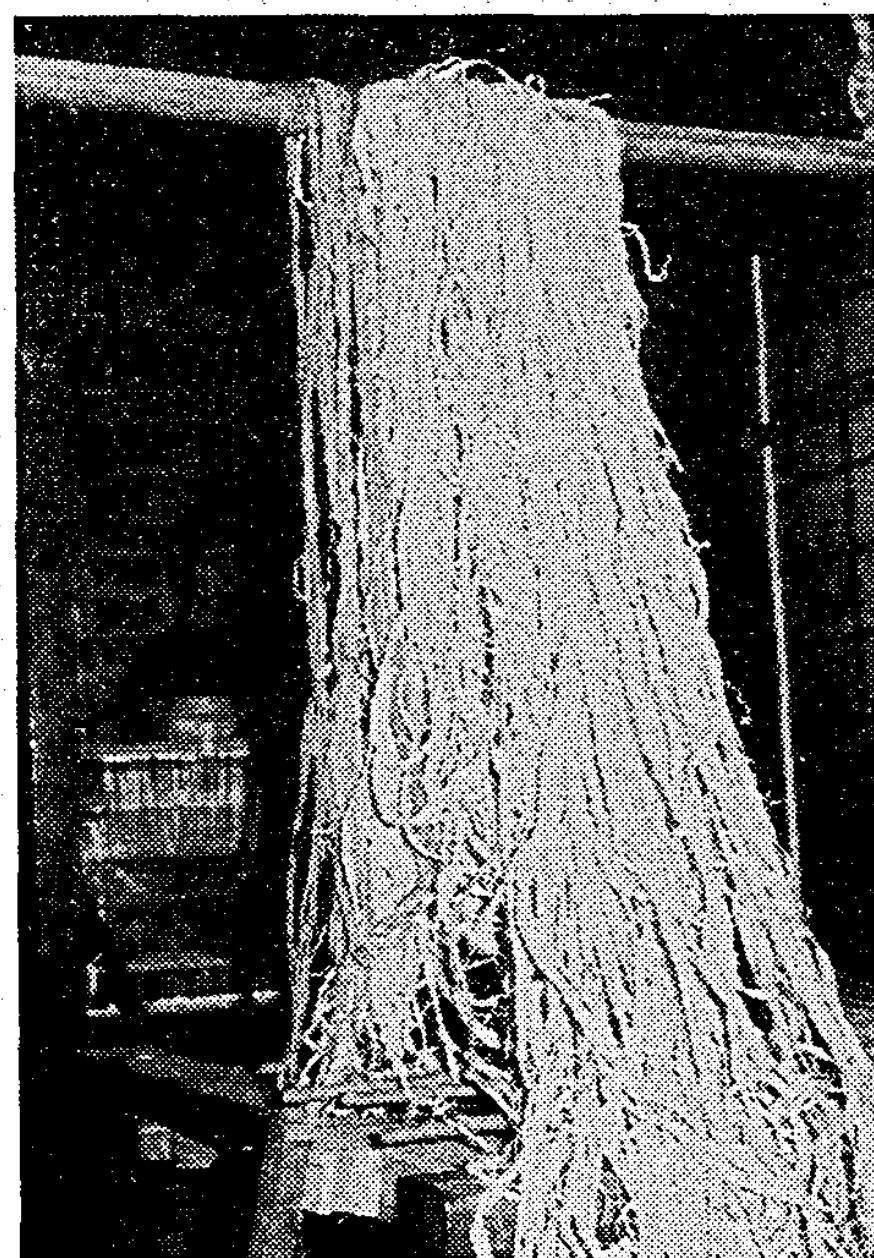
10



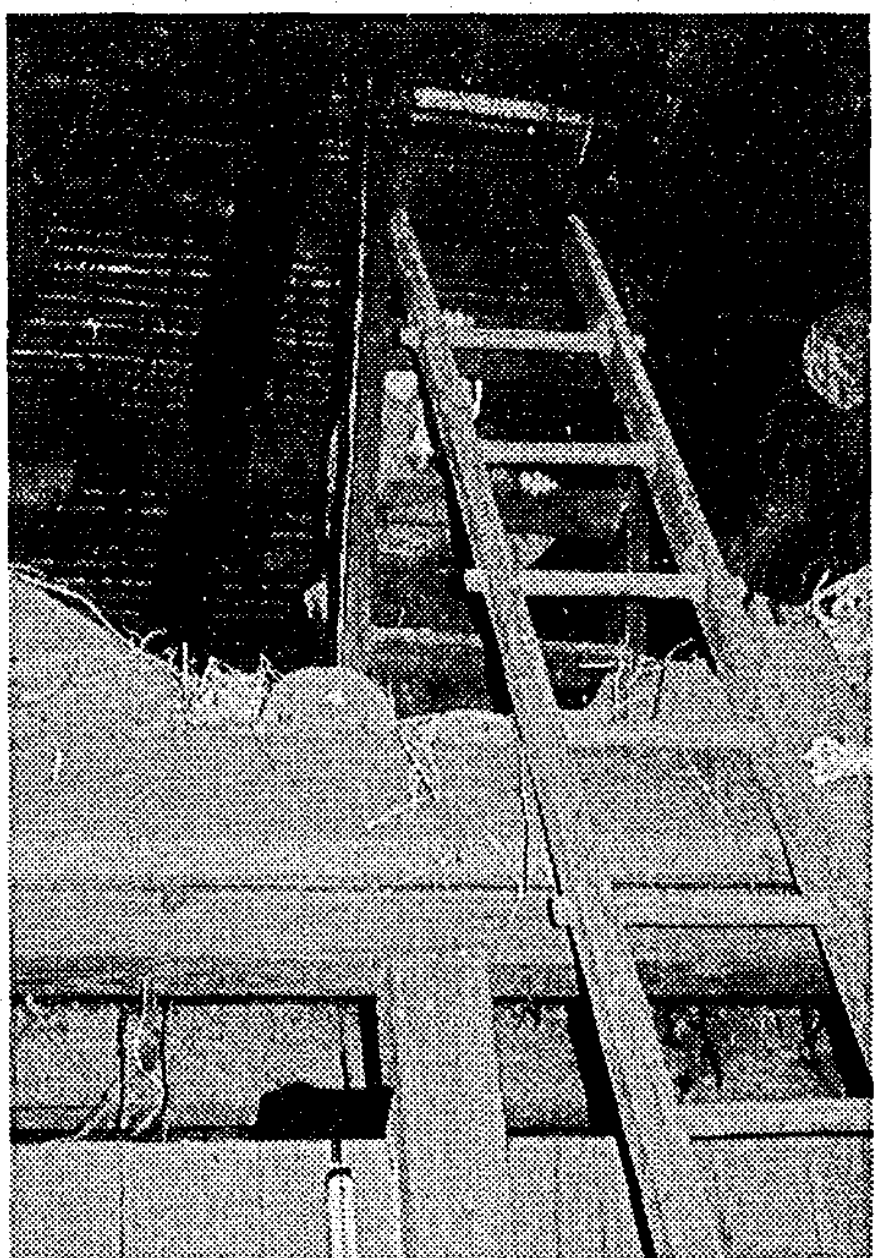
11



13



12



14

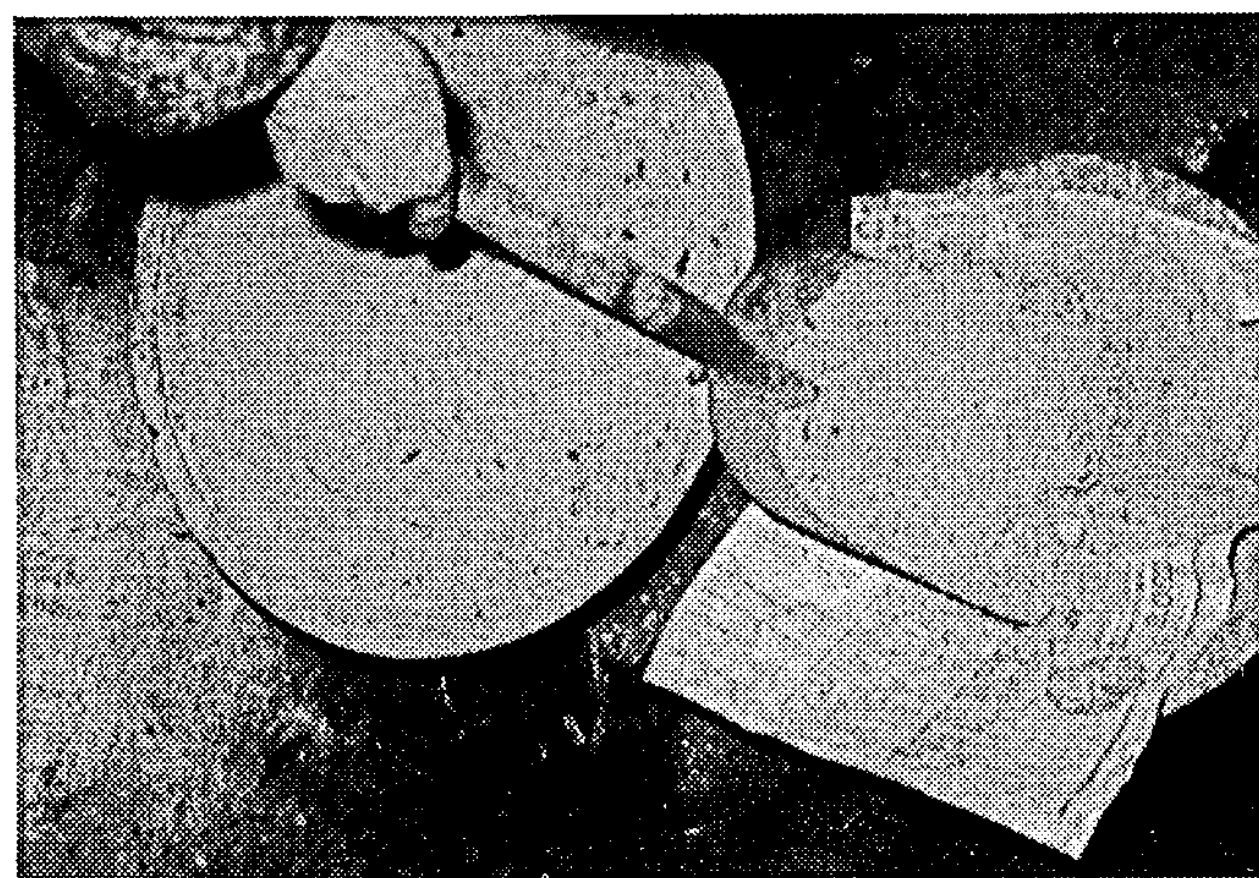
藤の皮はぎと保存



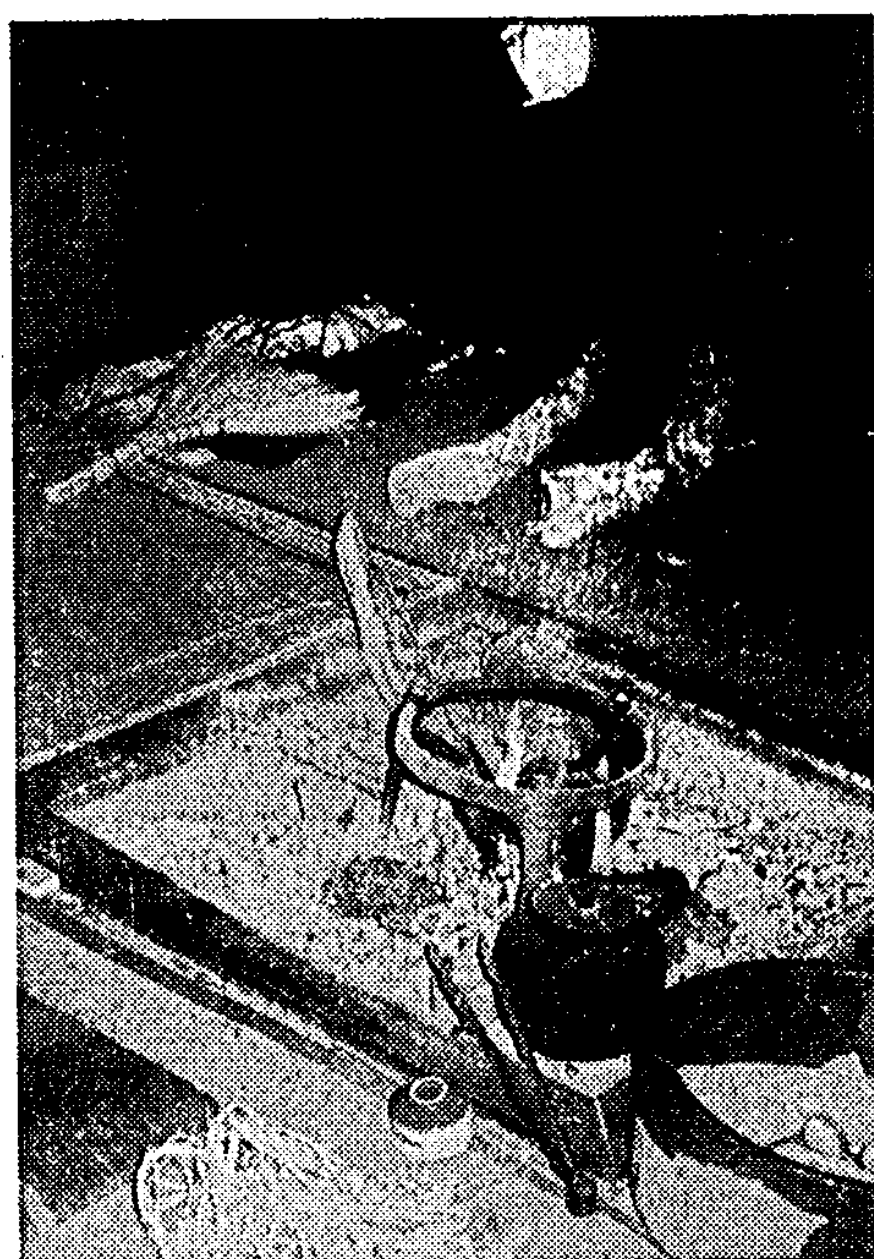
15



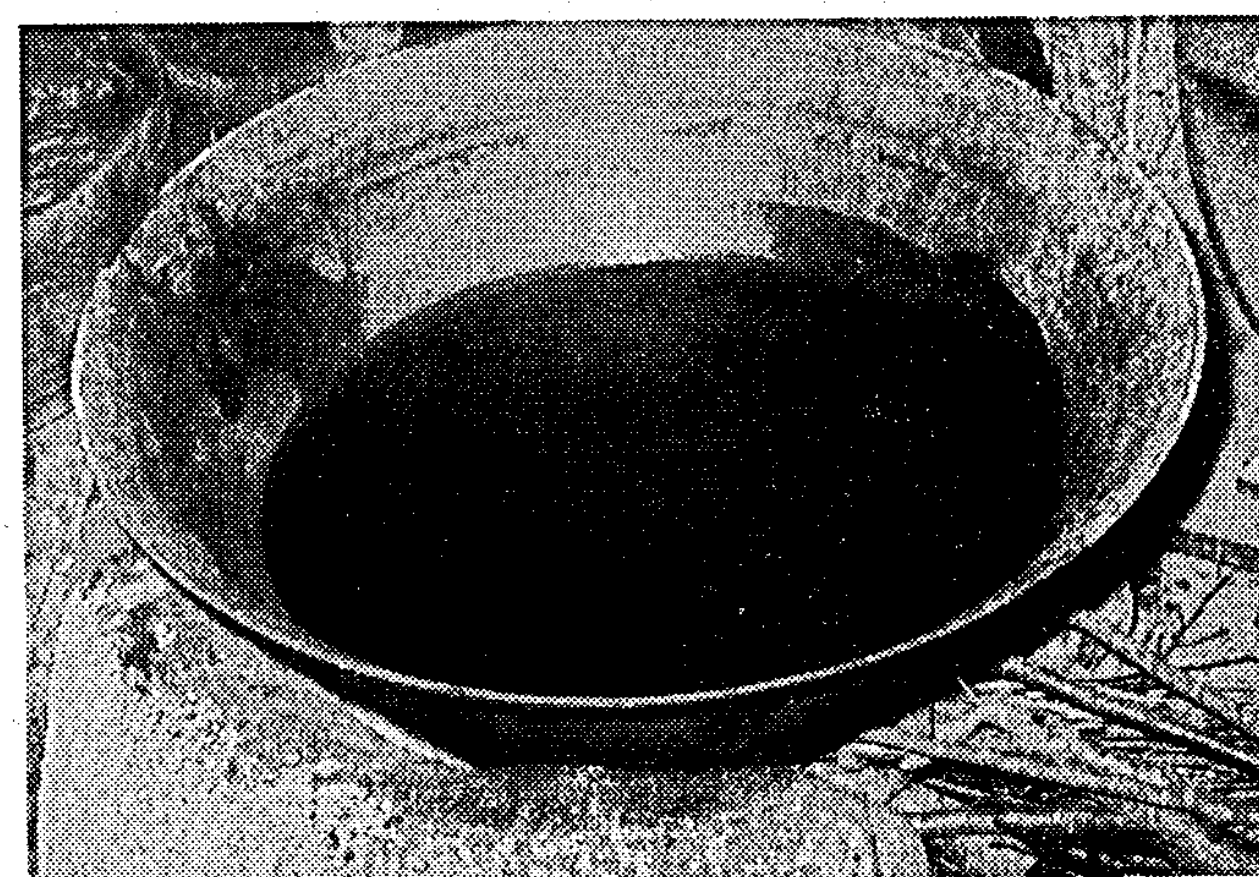
16



17



18



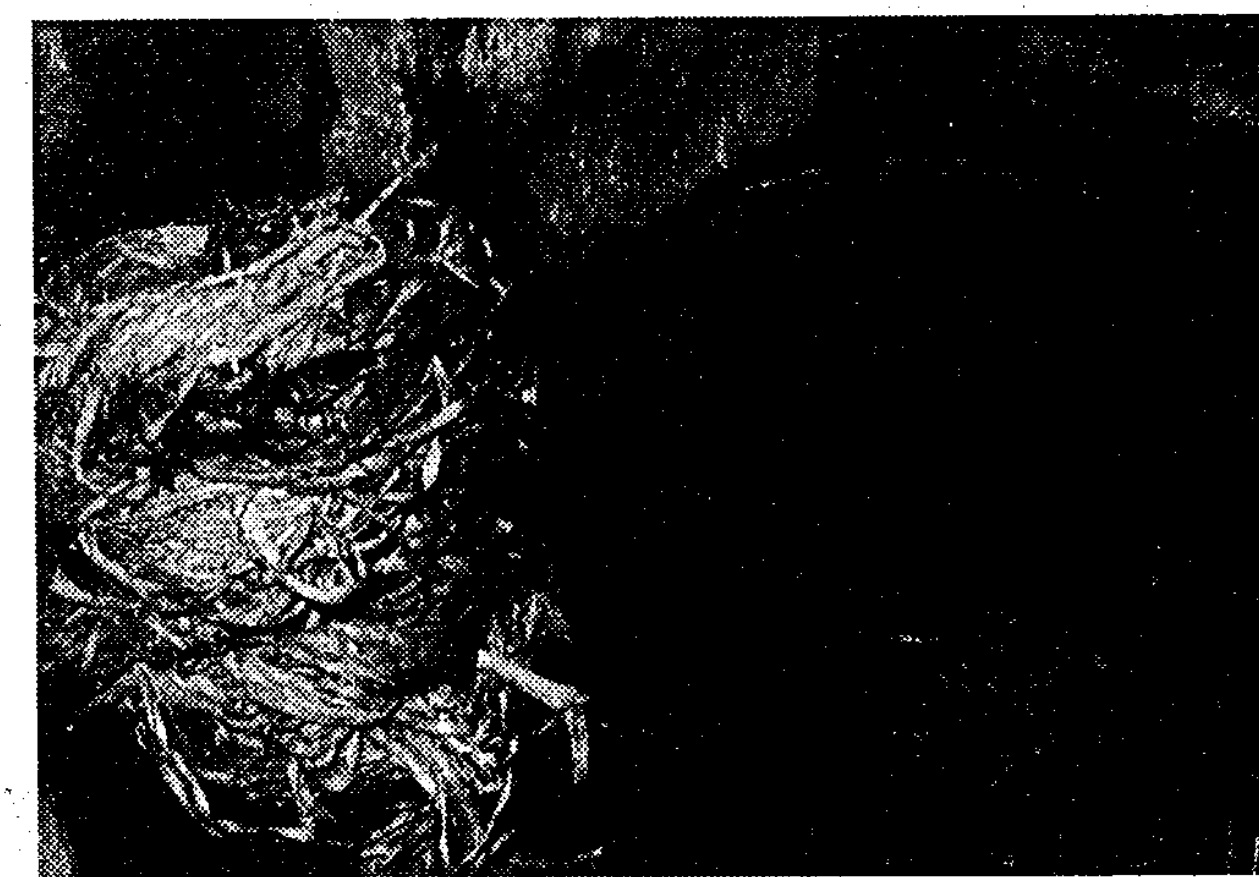
19



20



21



22

藤煮の準備



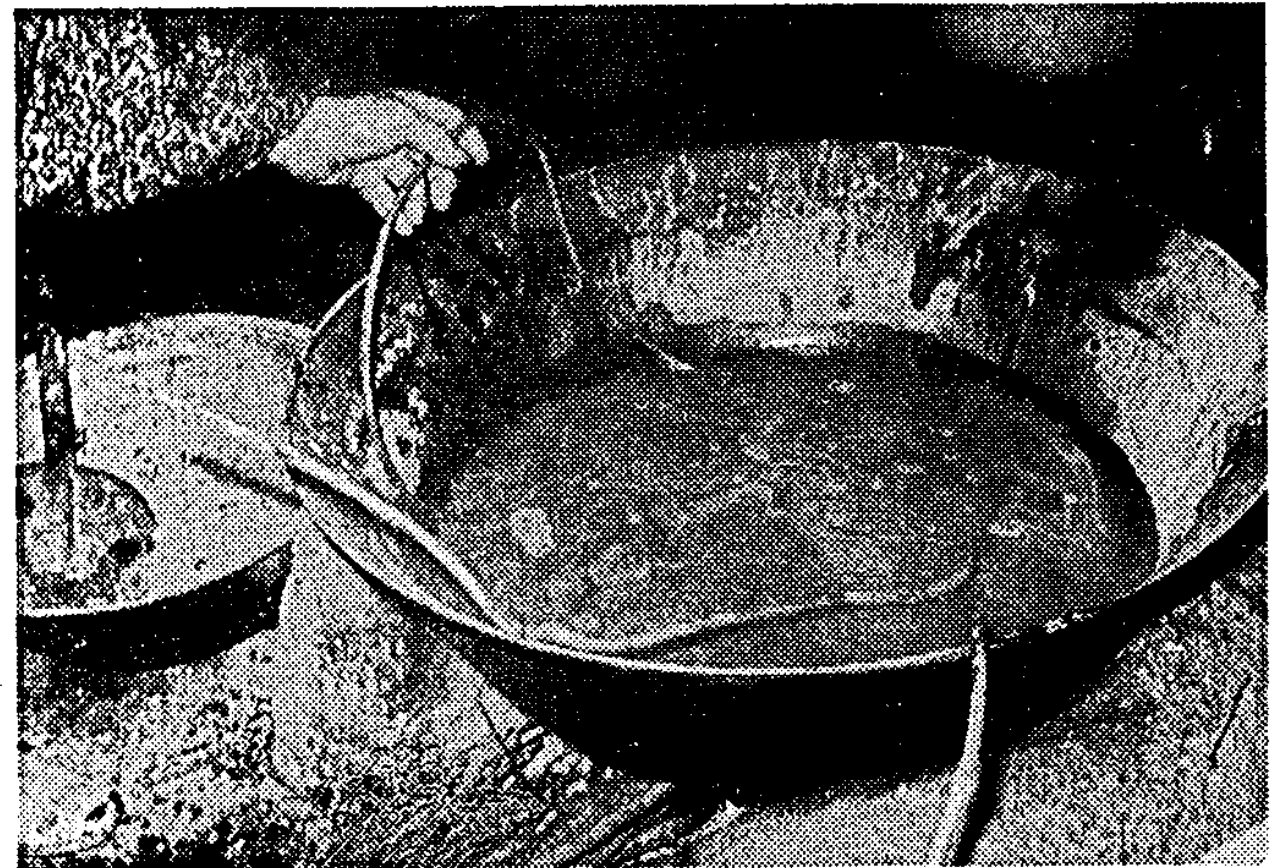
23



24



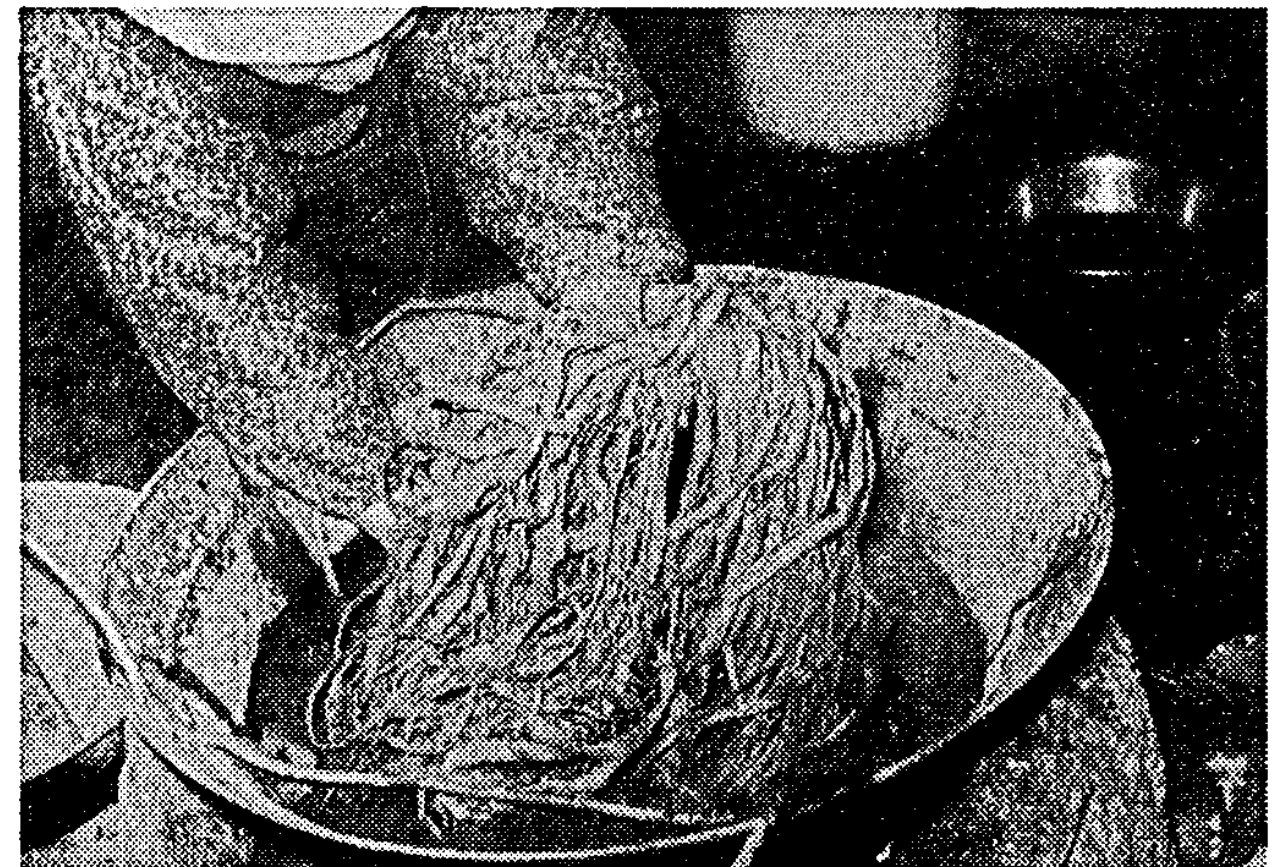
25



26



27



28



29



30

藤を炊く 1



31



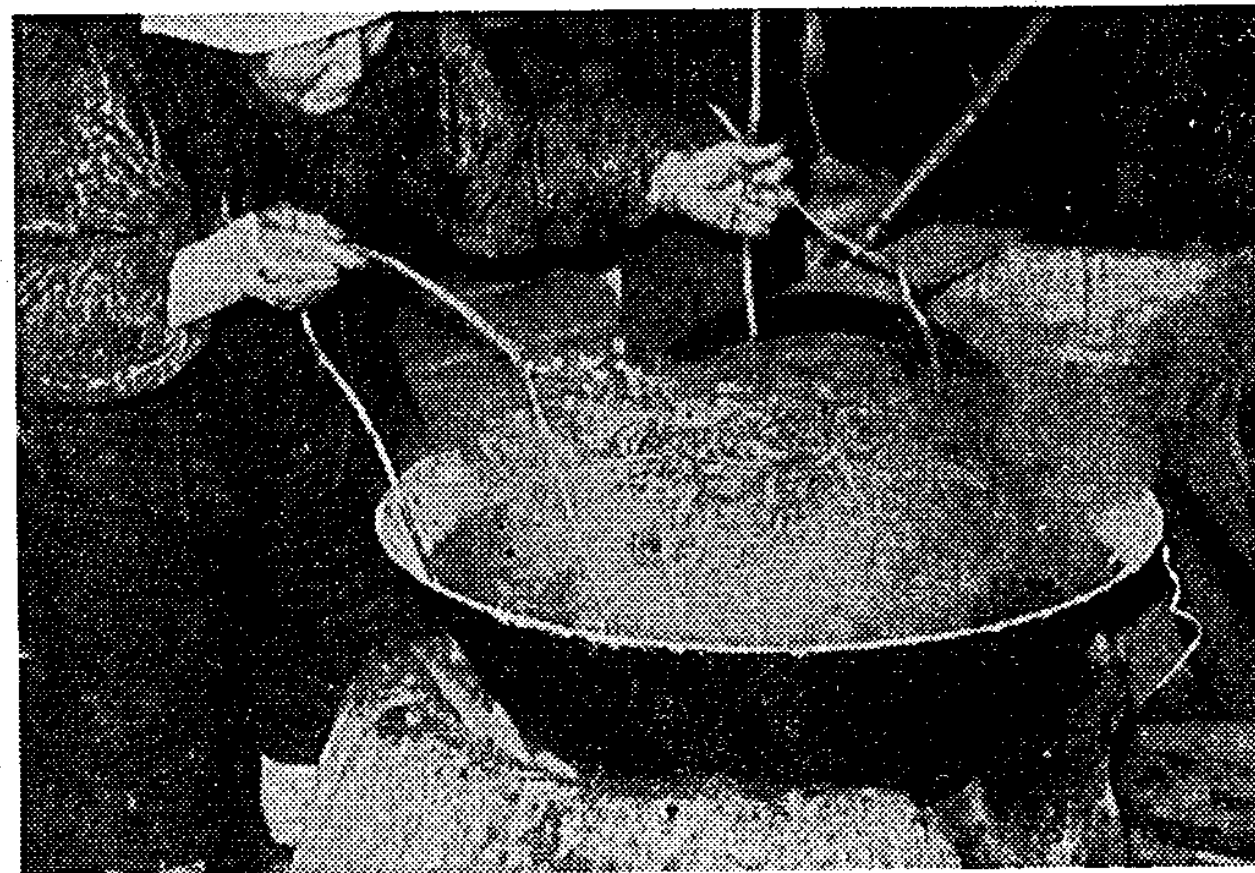
32



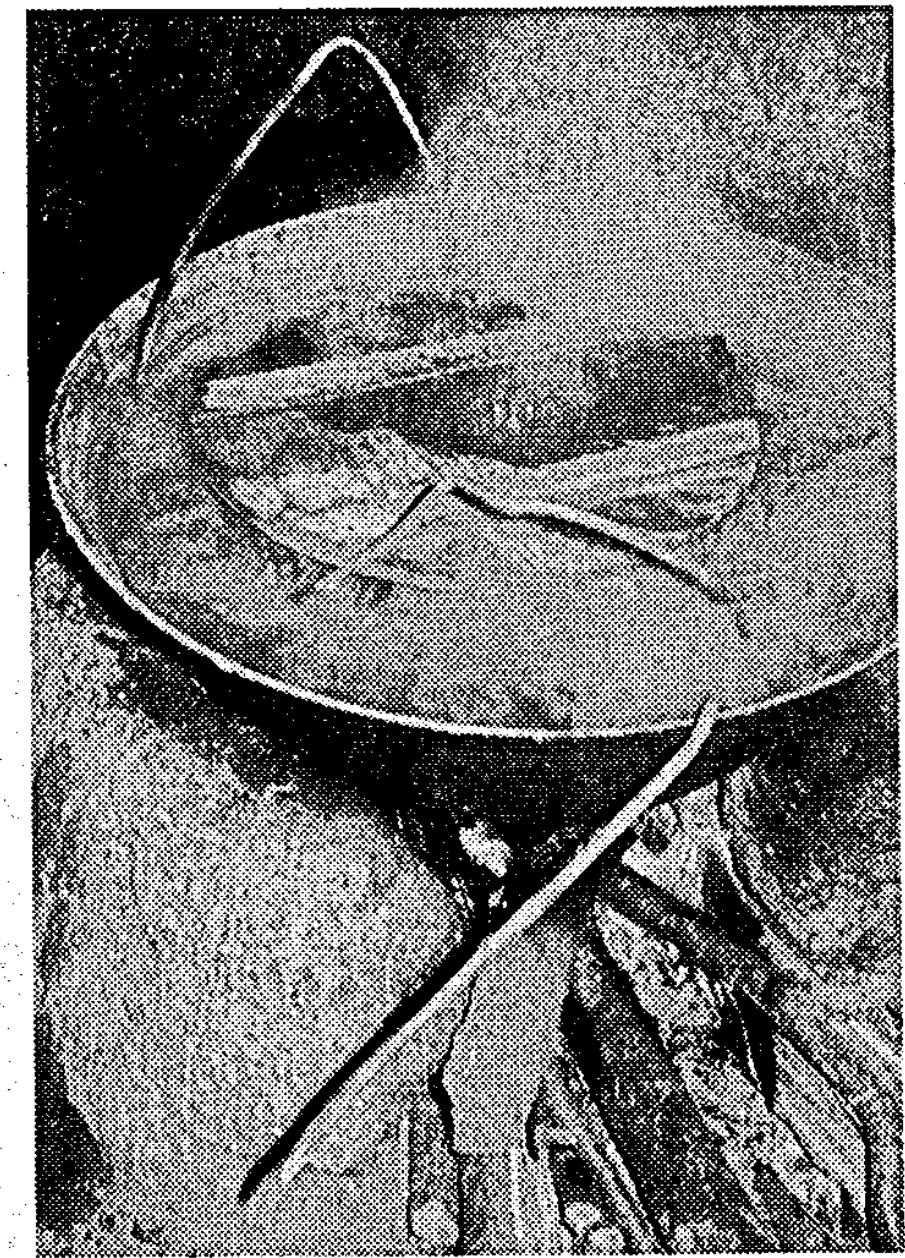
33



34



35

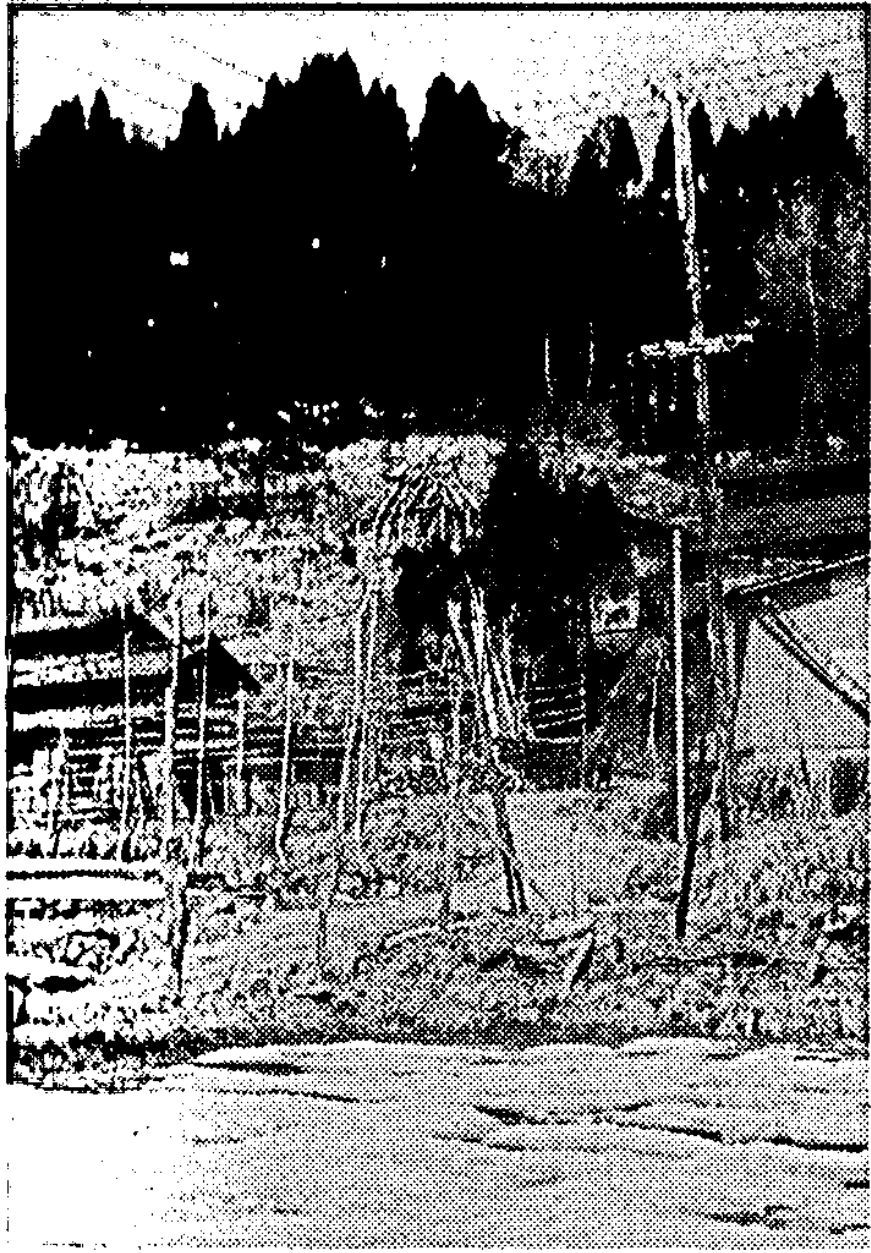


36



37

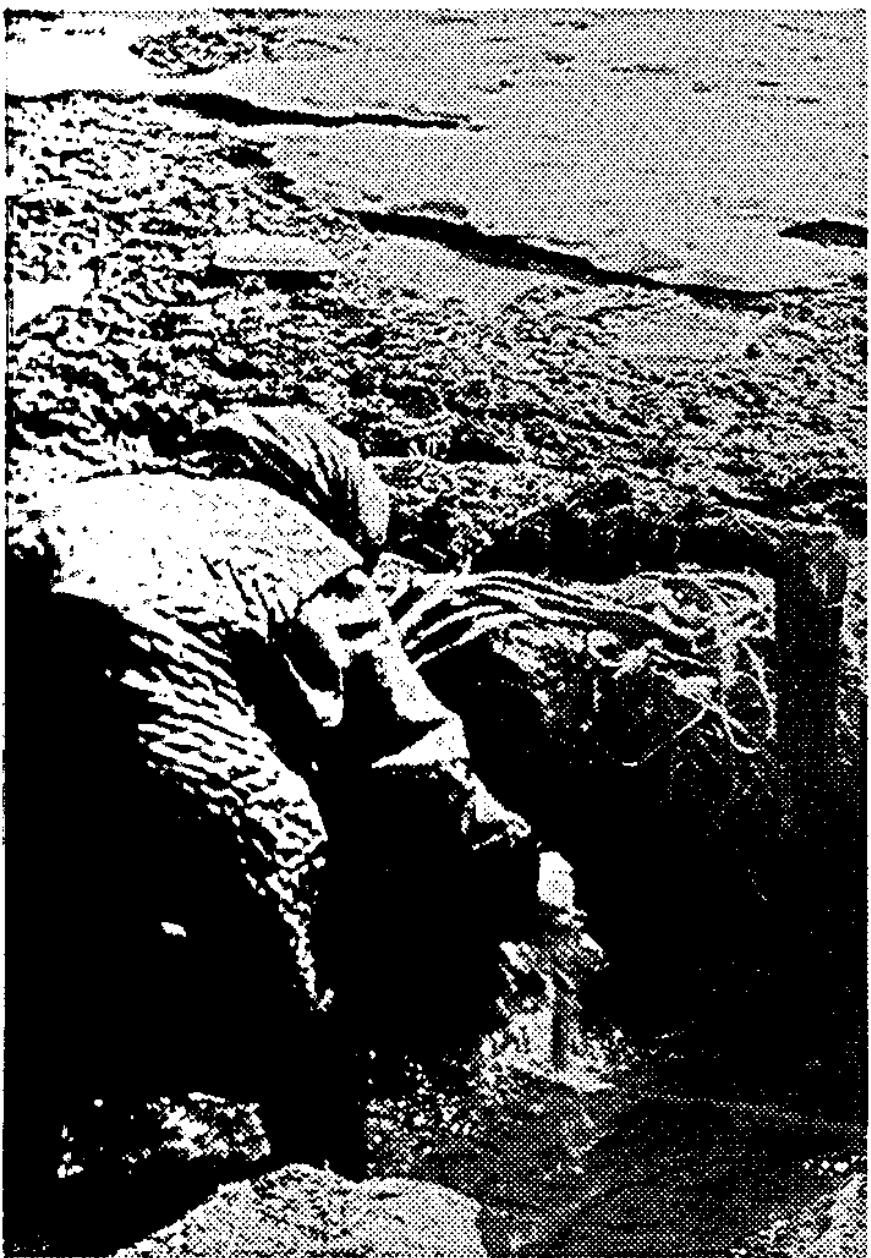
藤を炊く 2



38



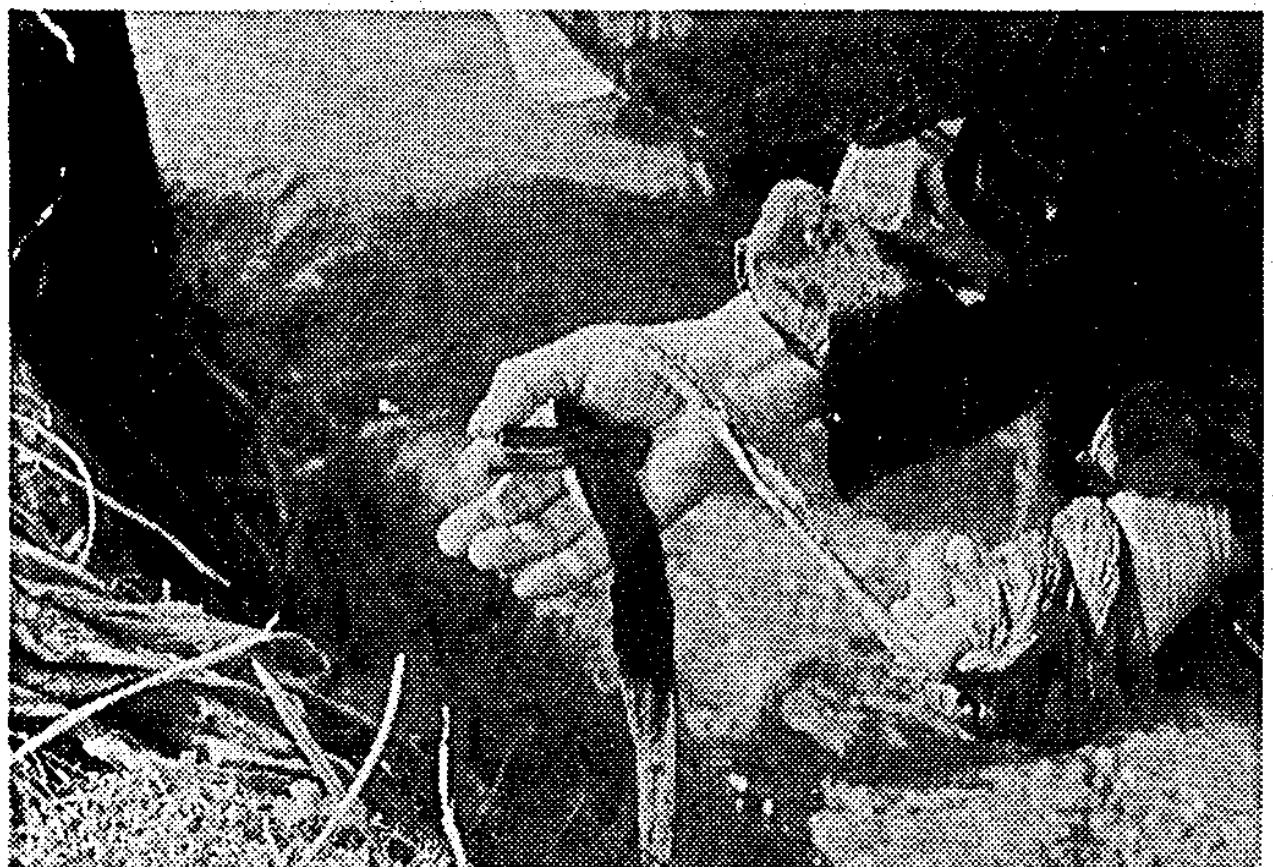
39



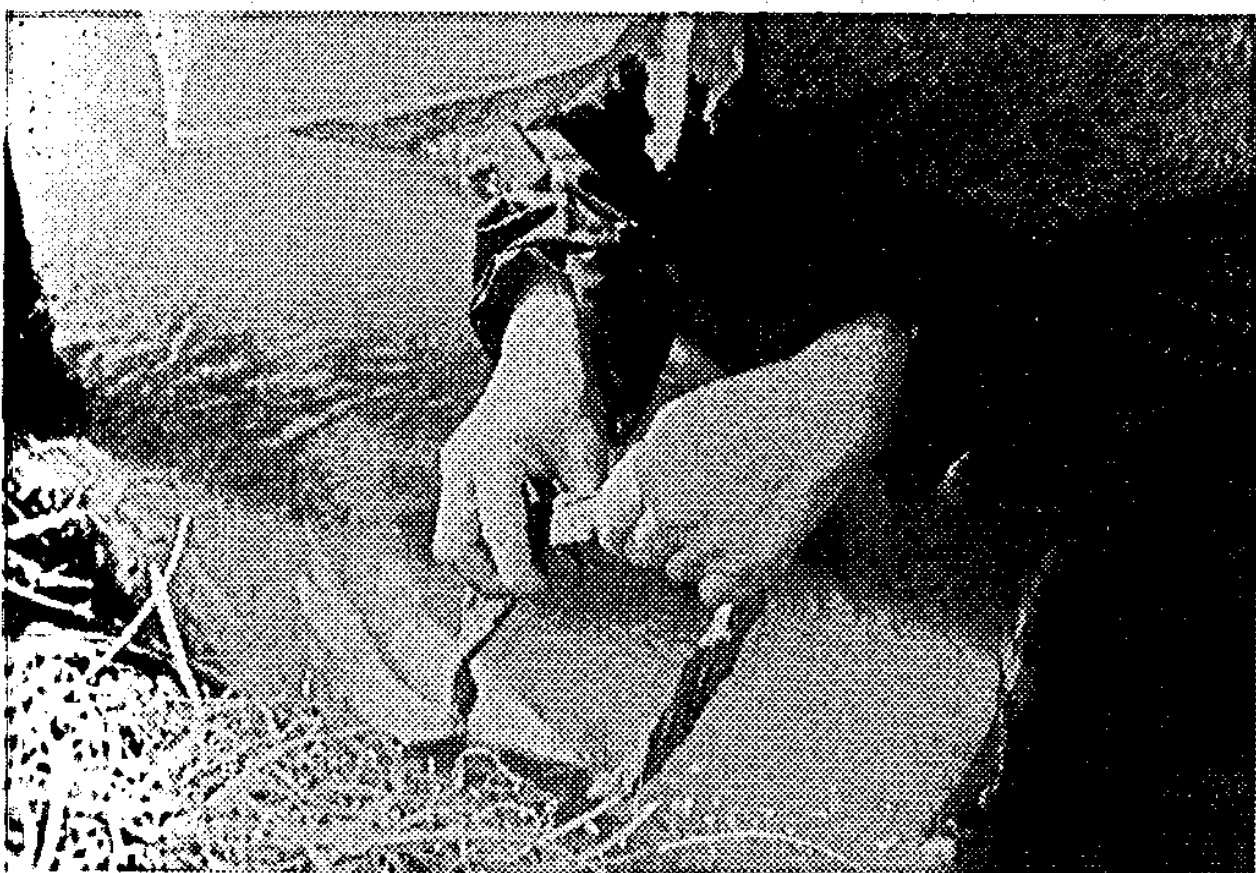
40



41



43



42

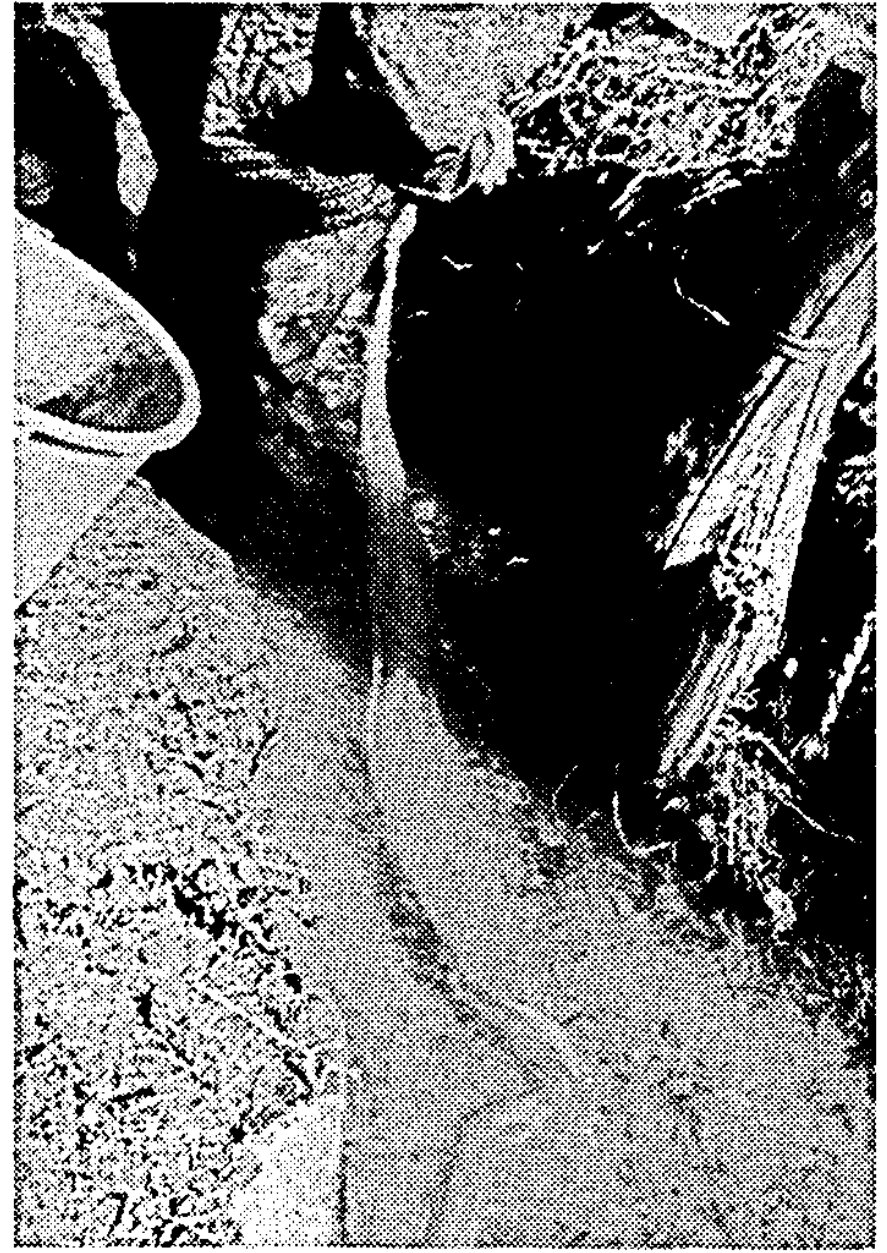


44

藤のコツカキ



45



46



47



48



49

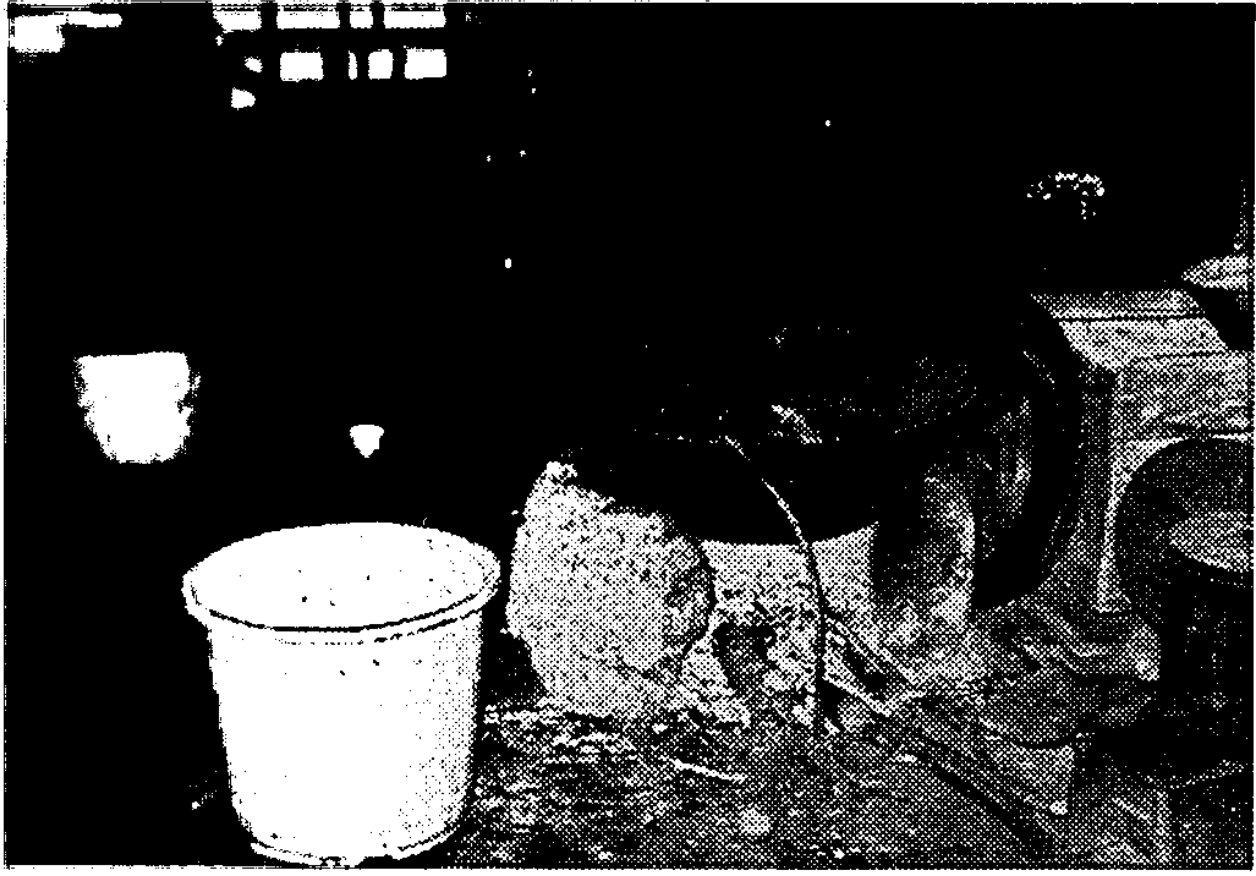


50



51

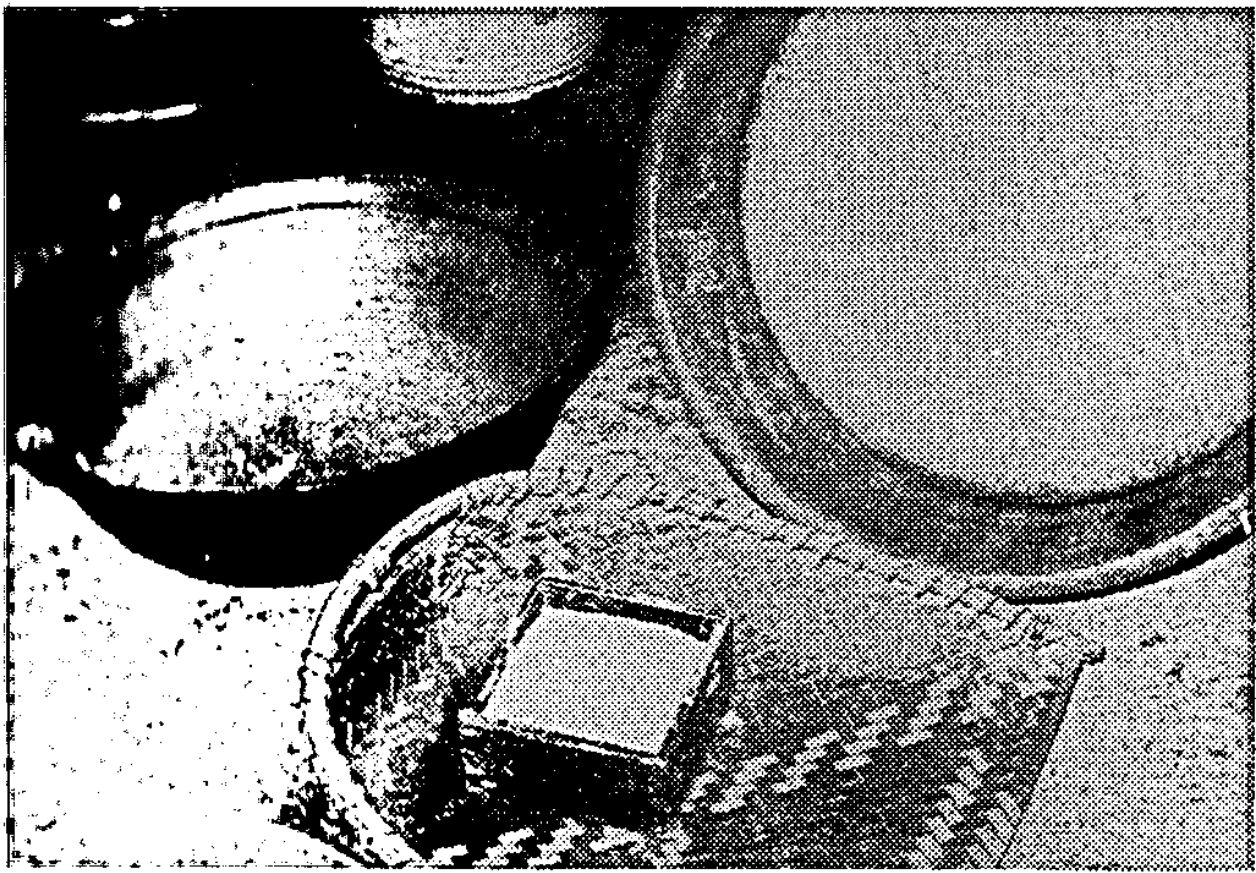
藤 洗 い



52



53



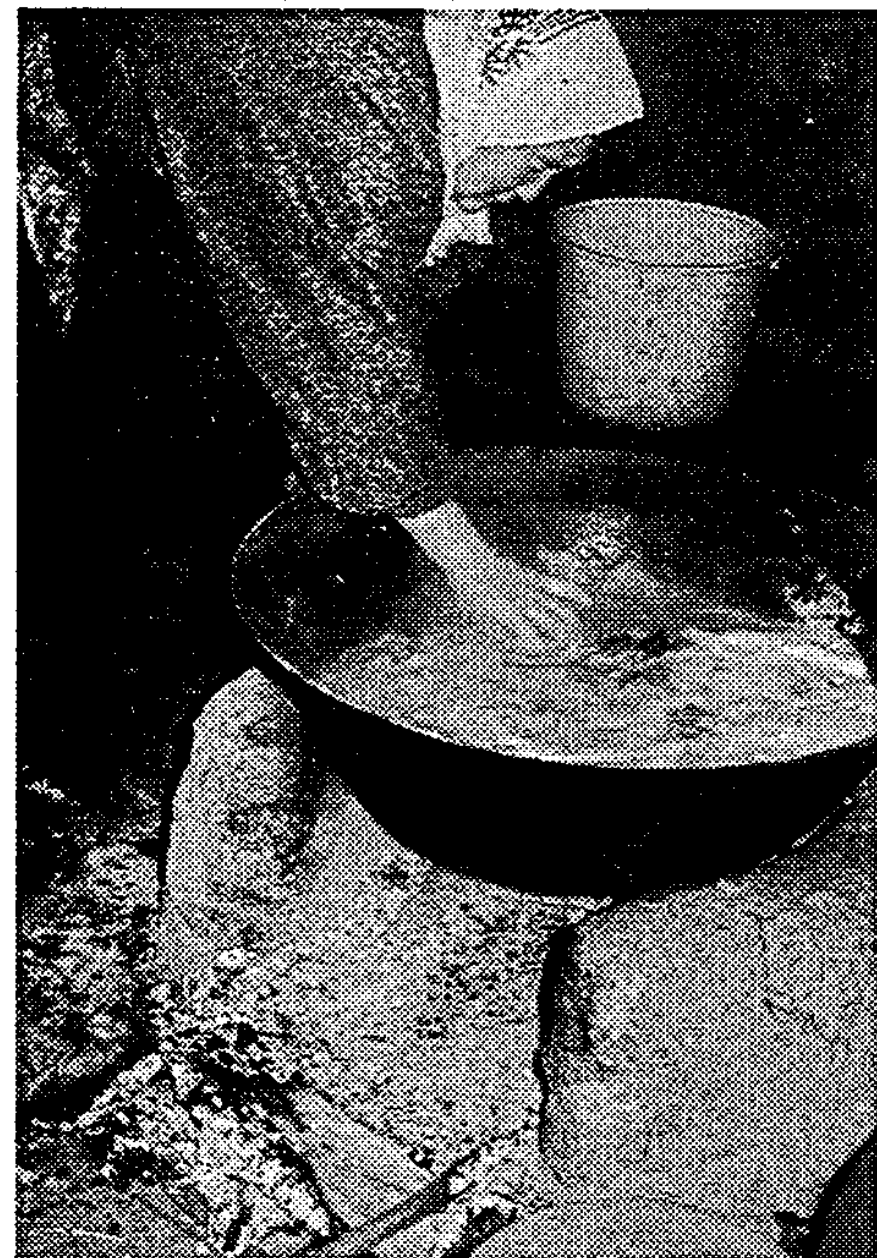
54



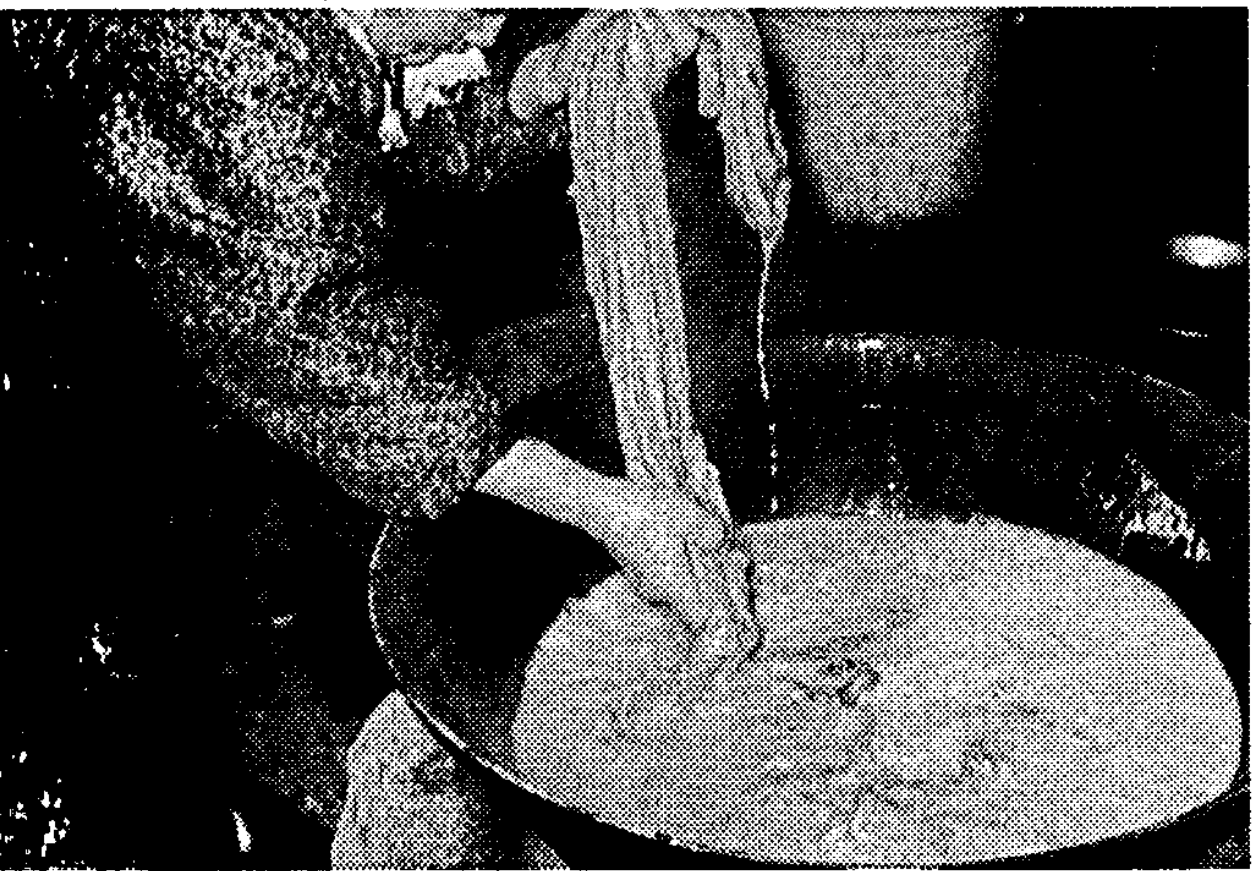
55



56

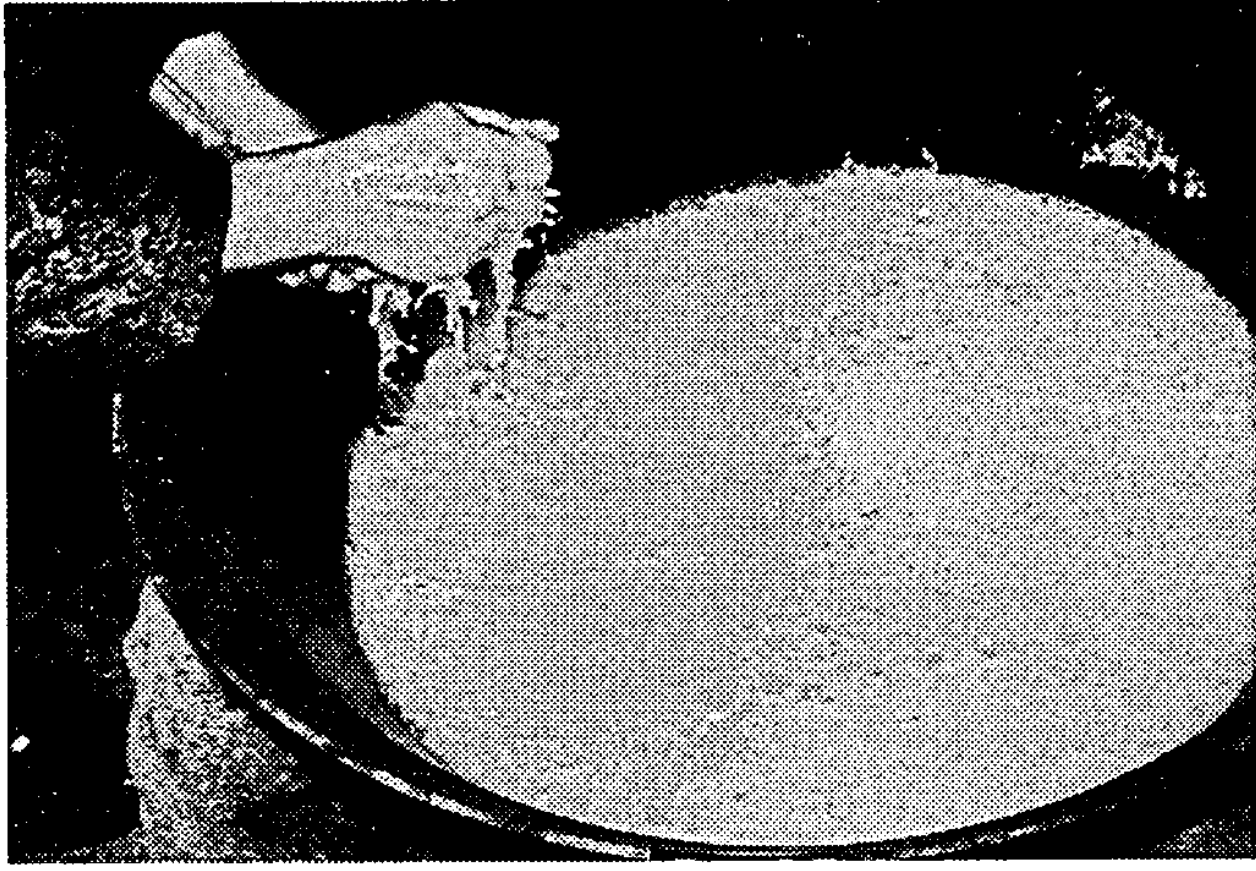


57

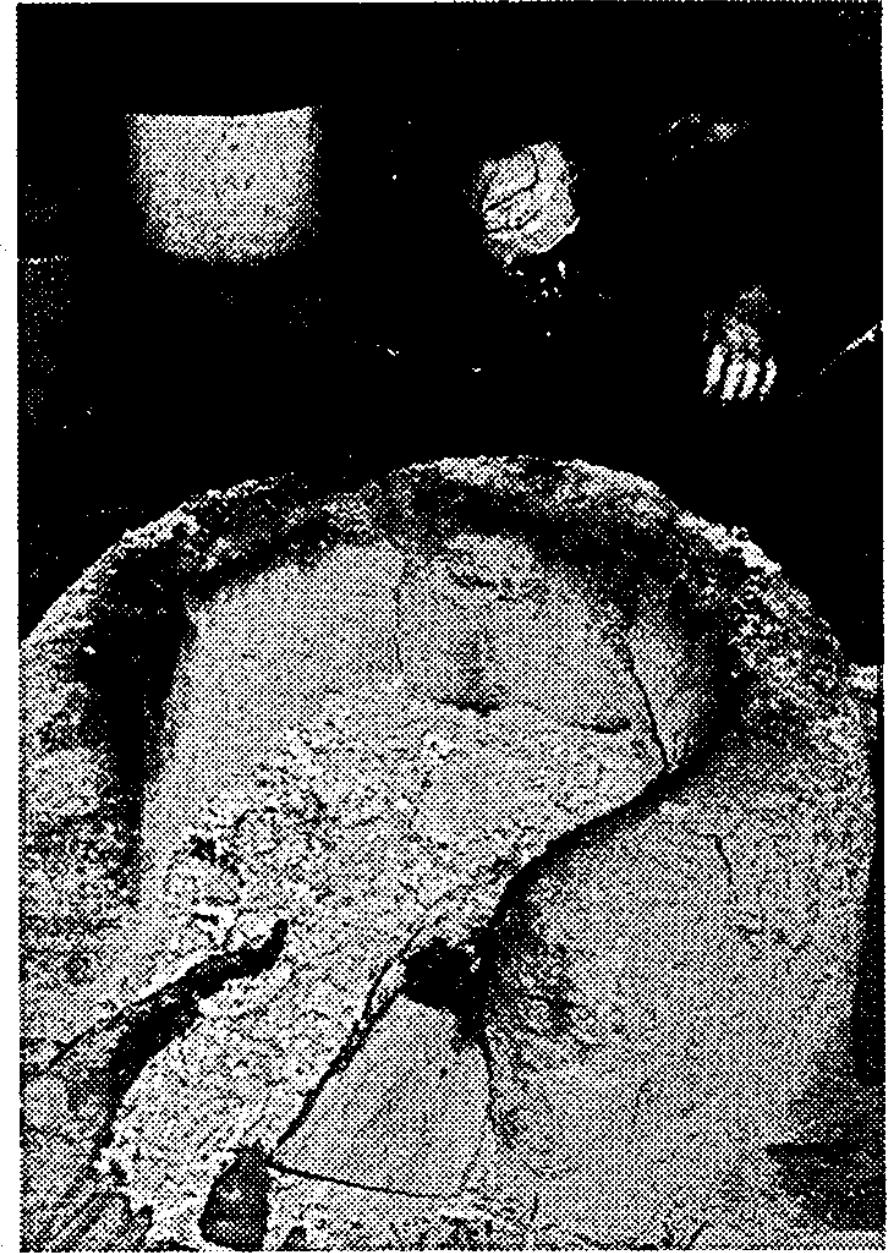


58

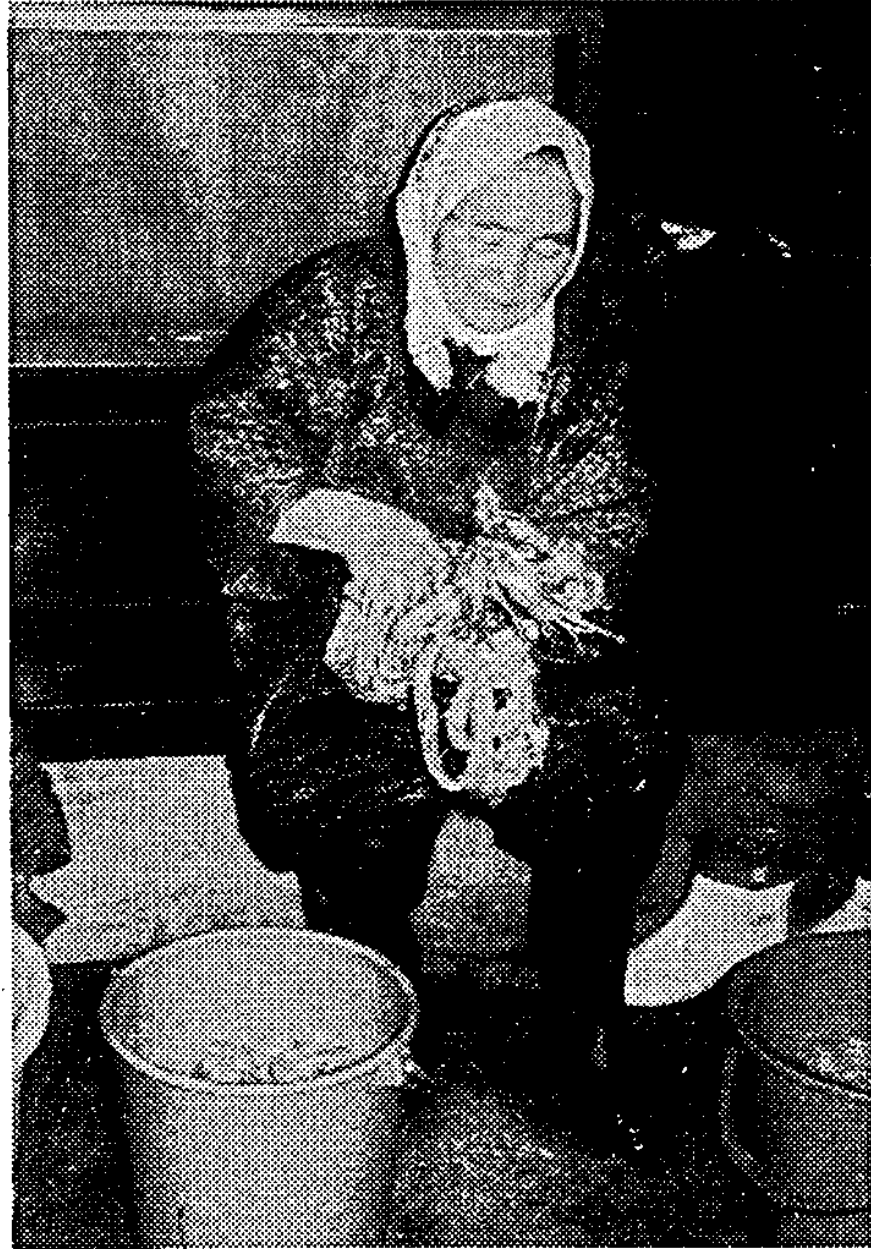
ぬか入れ



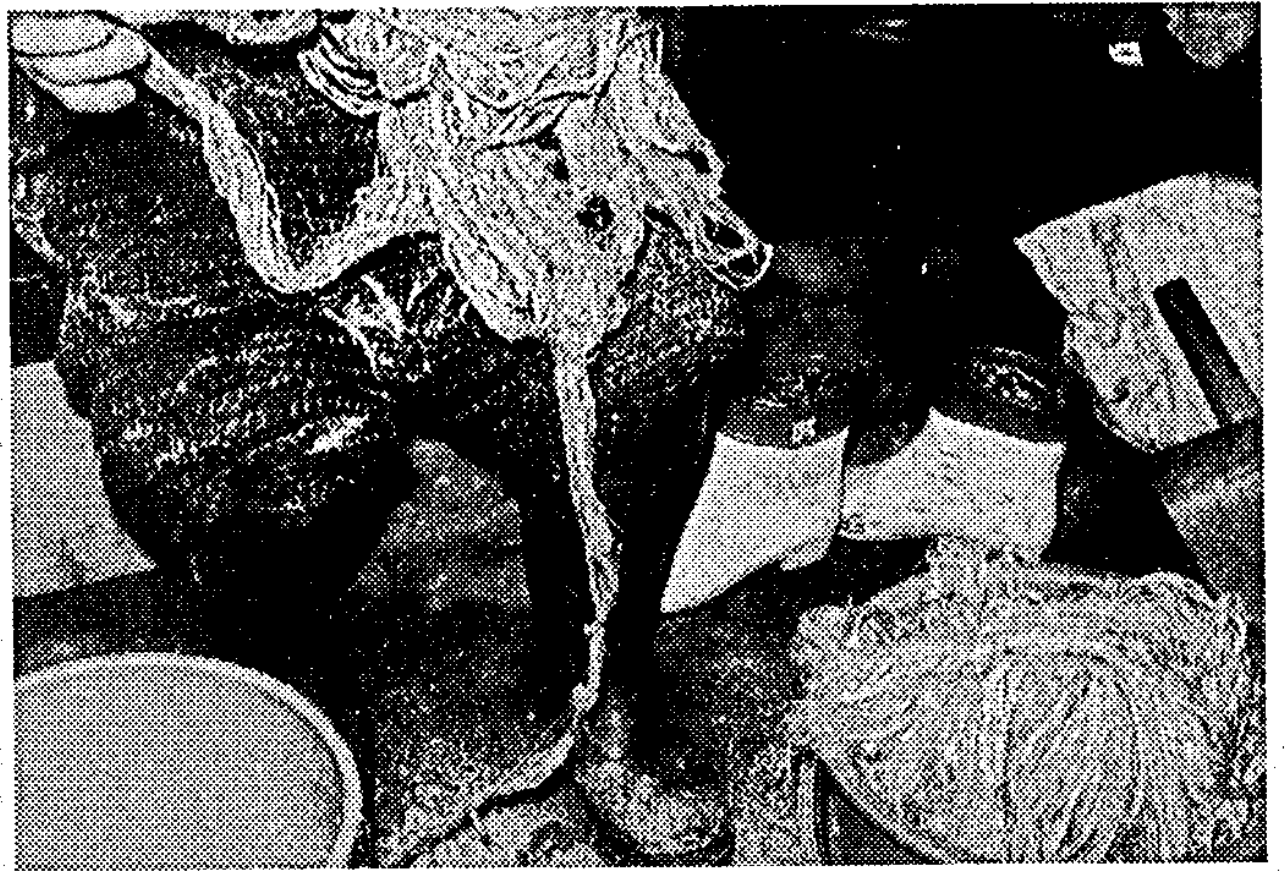
59



60



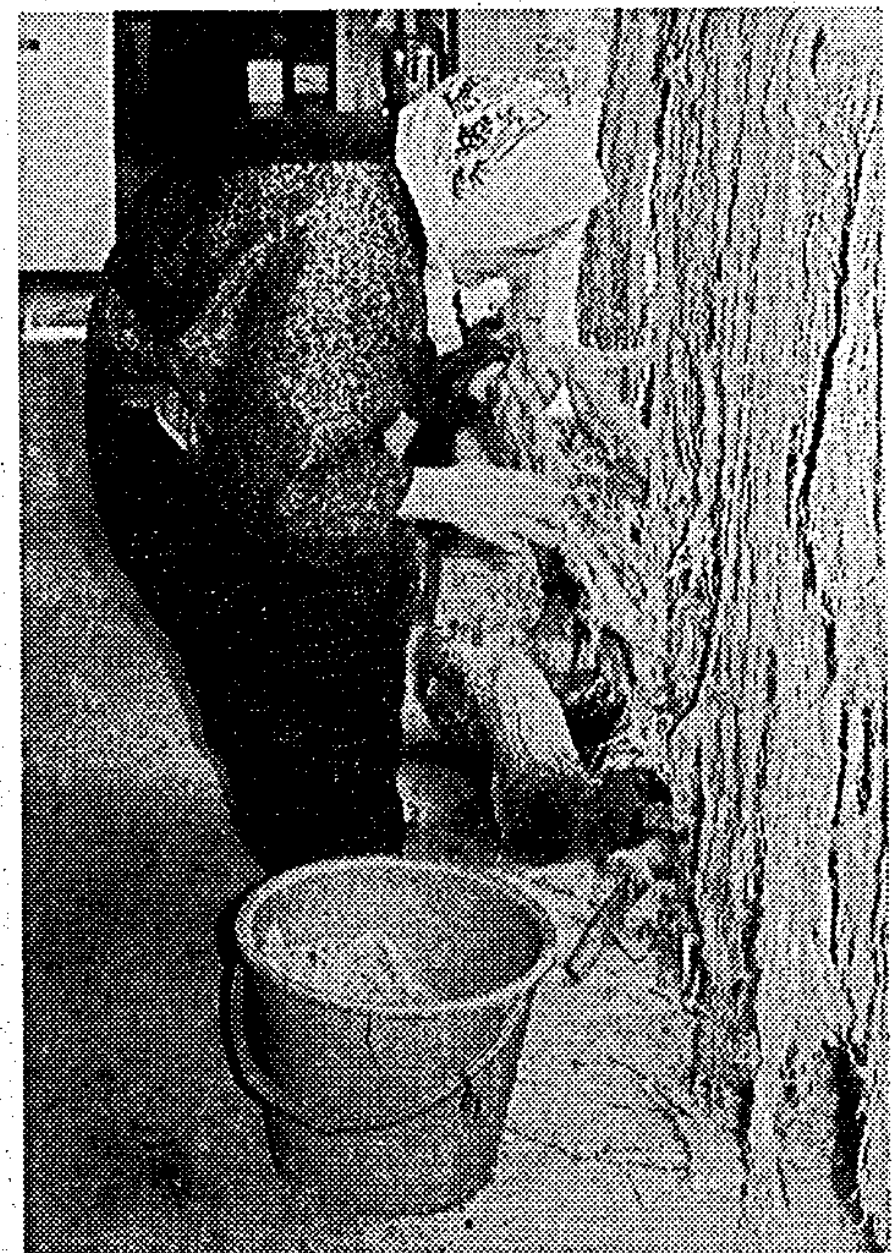
61



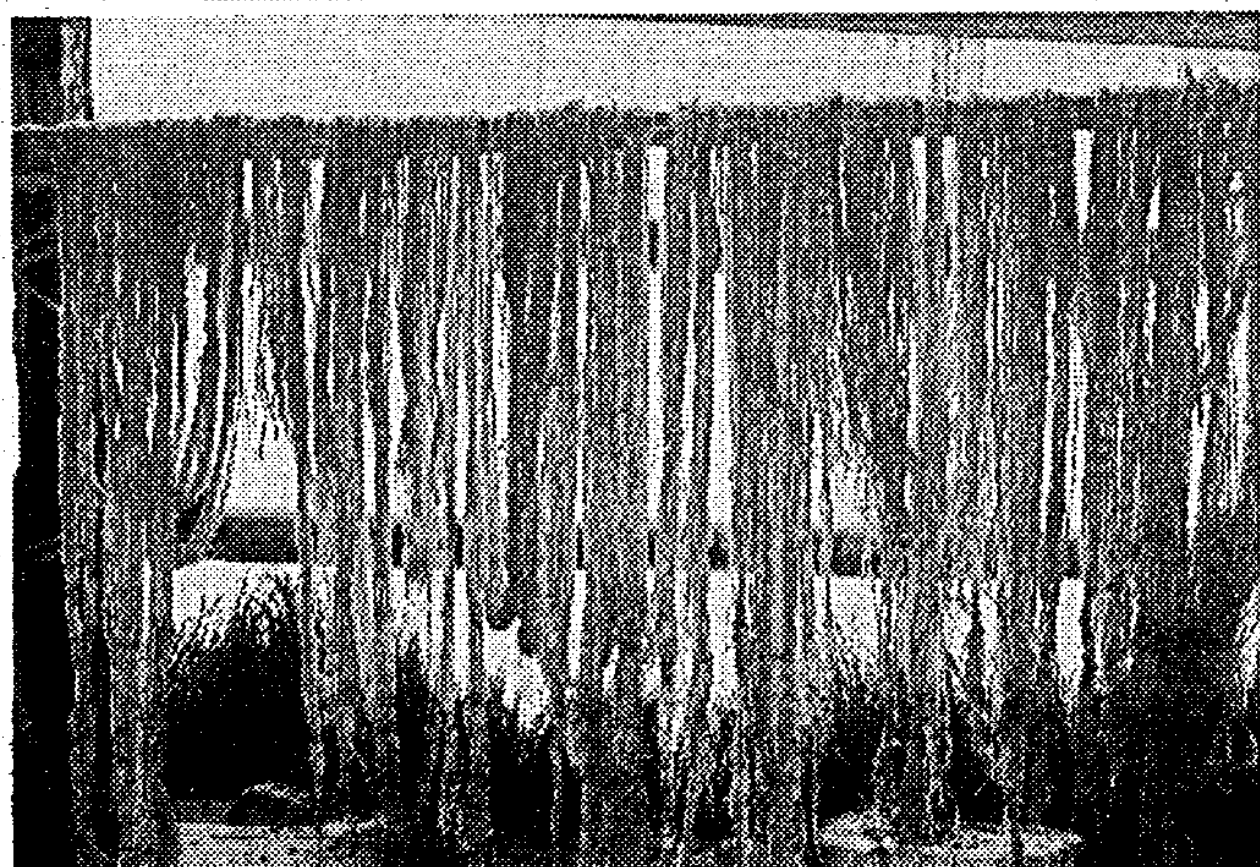
62



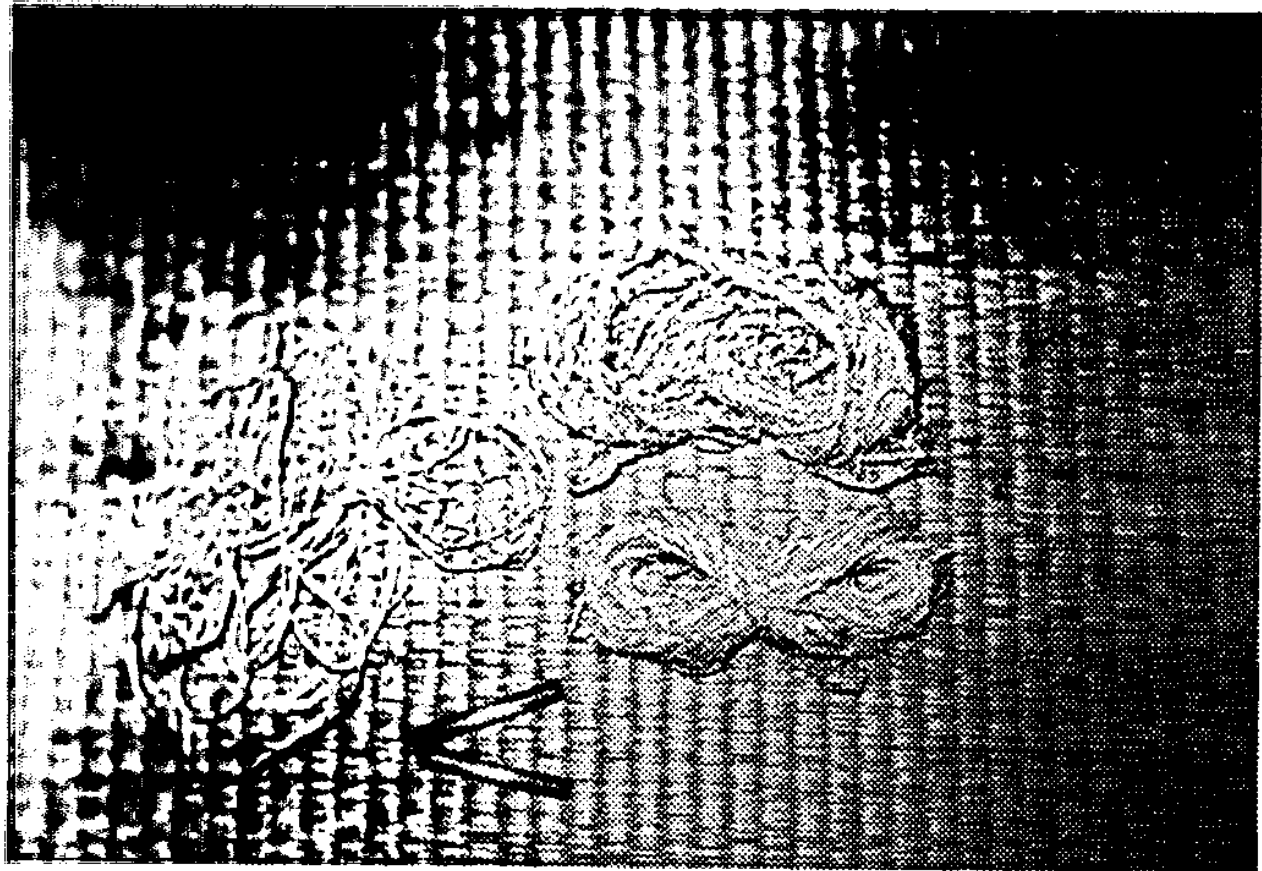
63



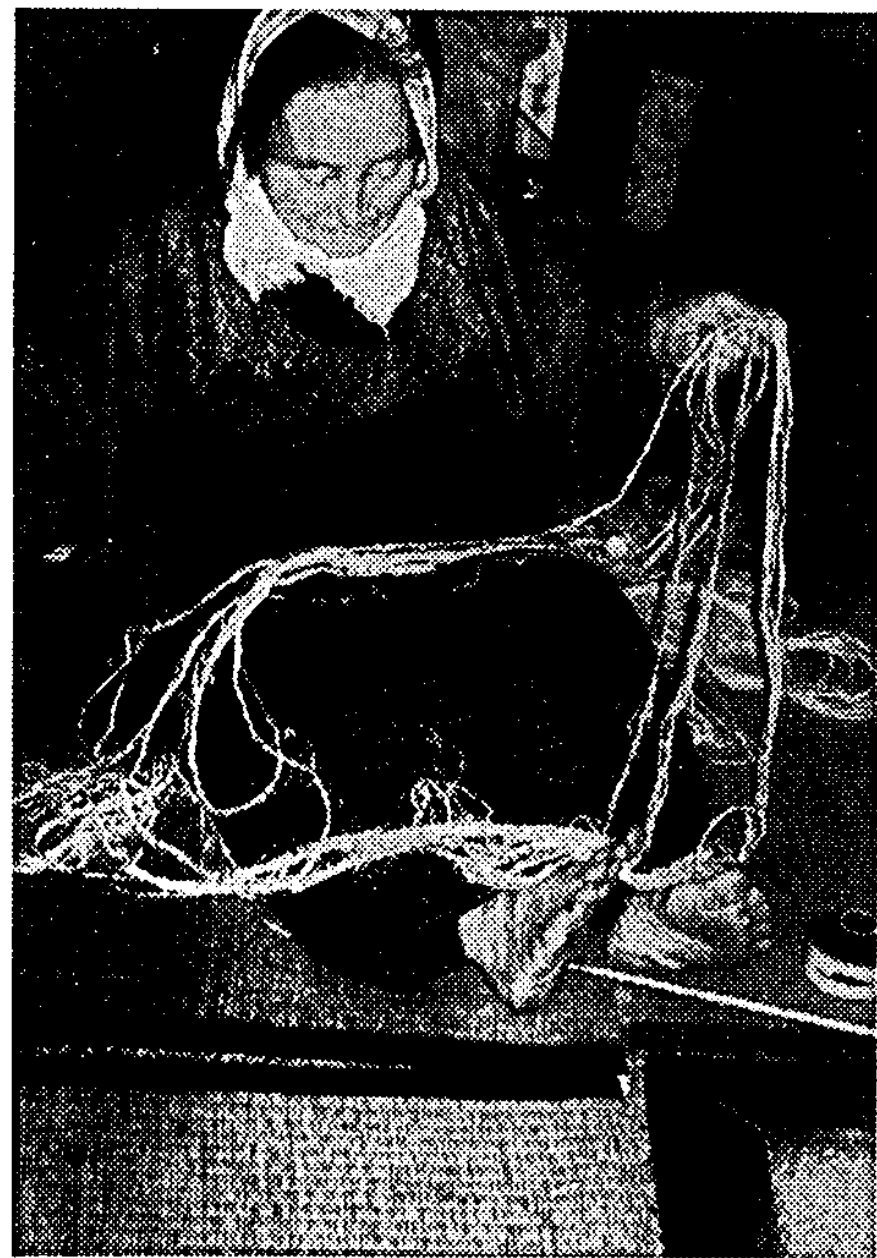
64



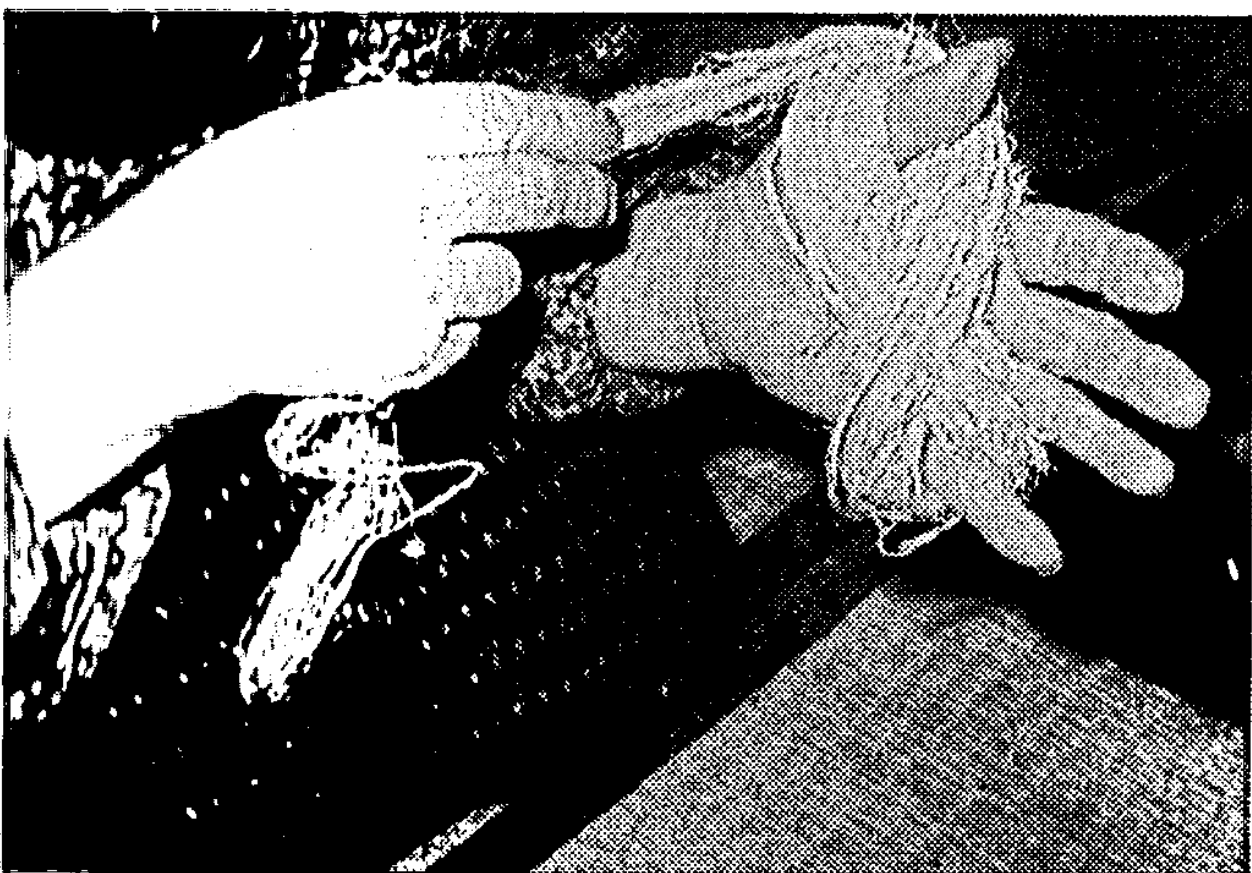
65 かげ干し



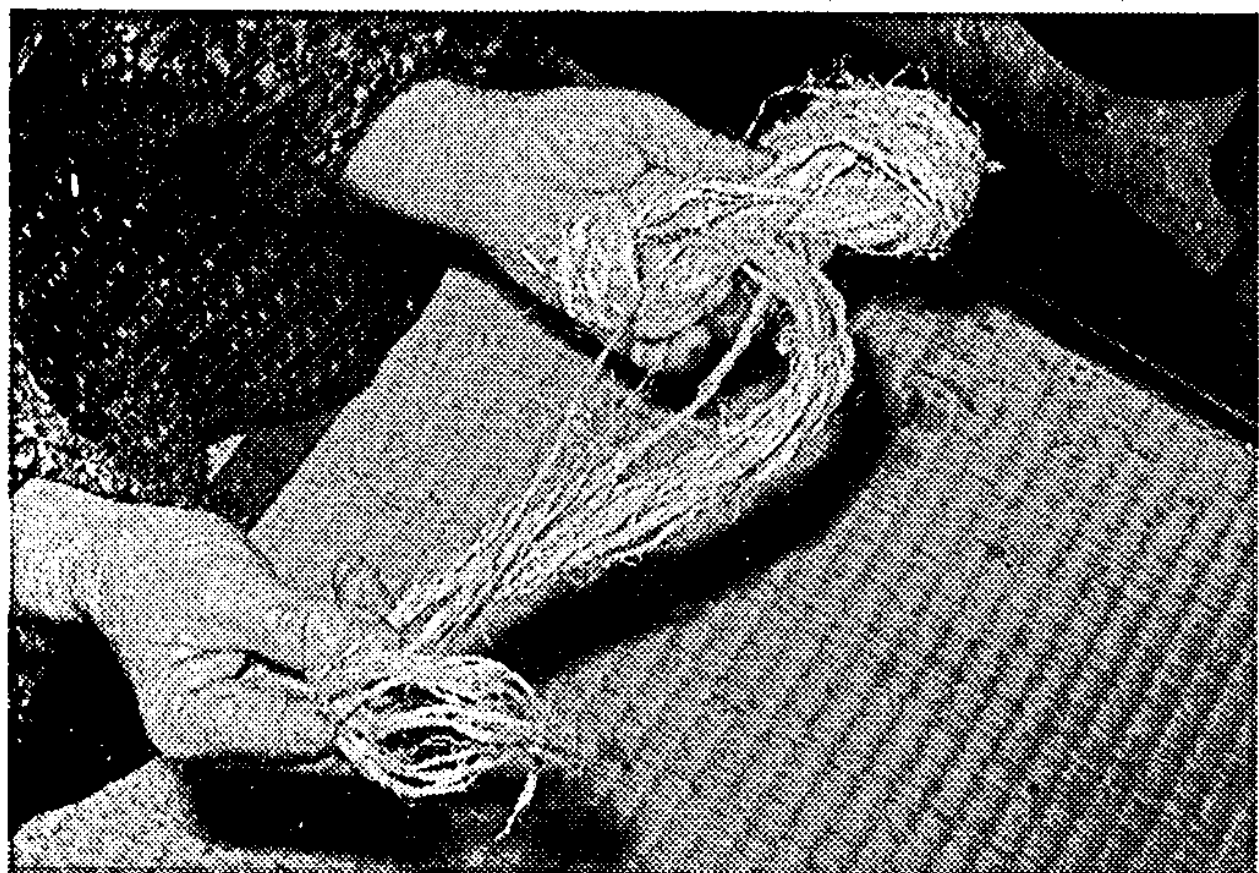
66



67



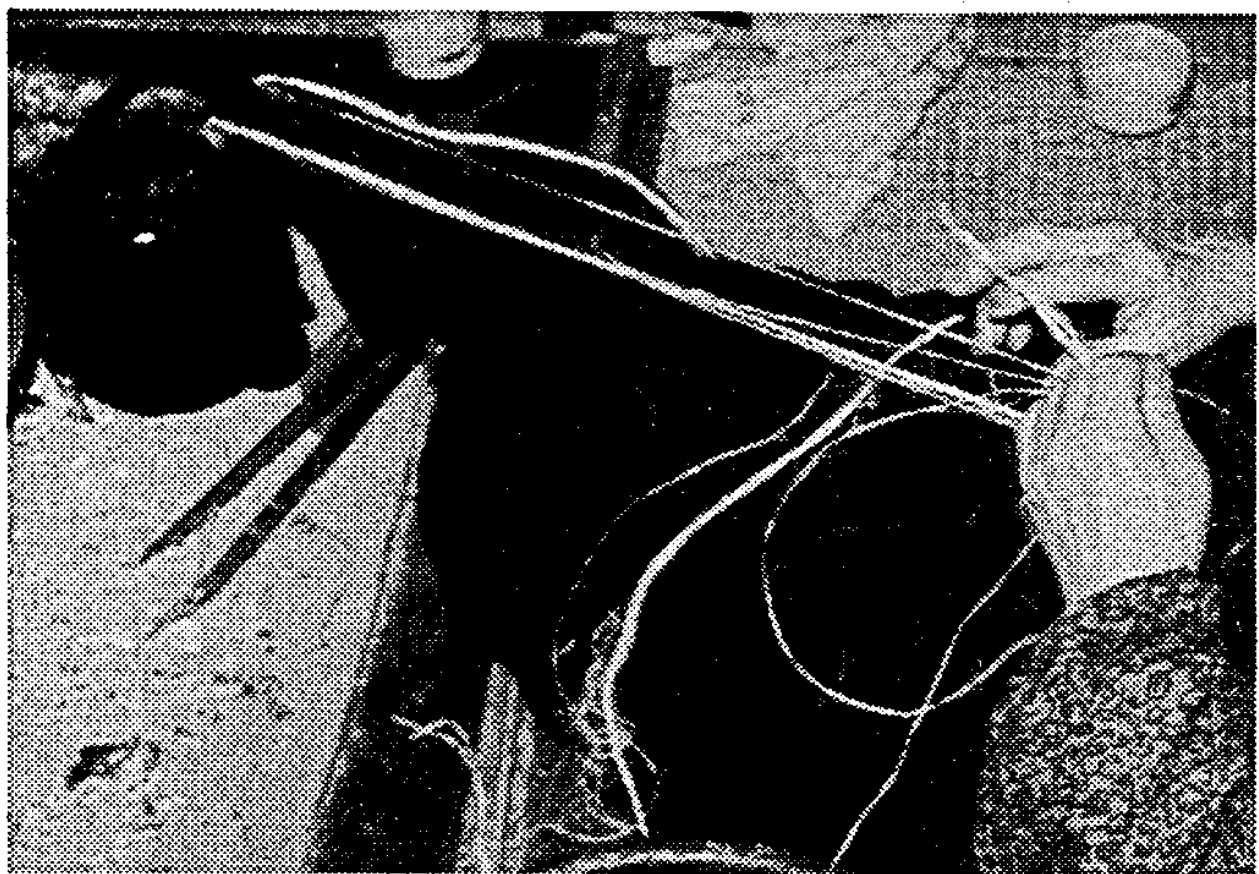
68



69



70



71

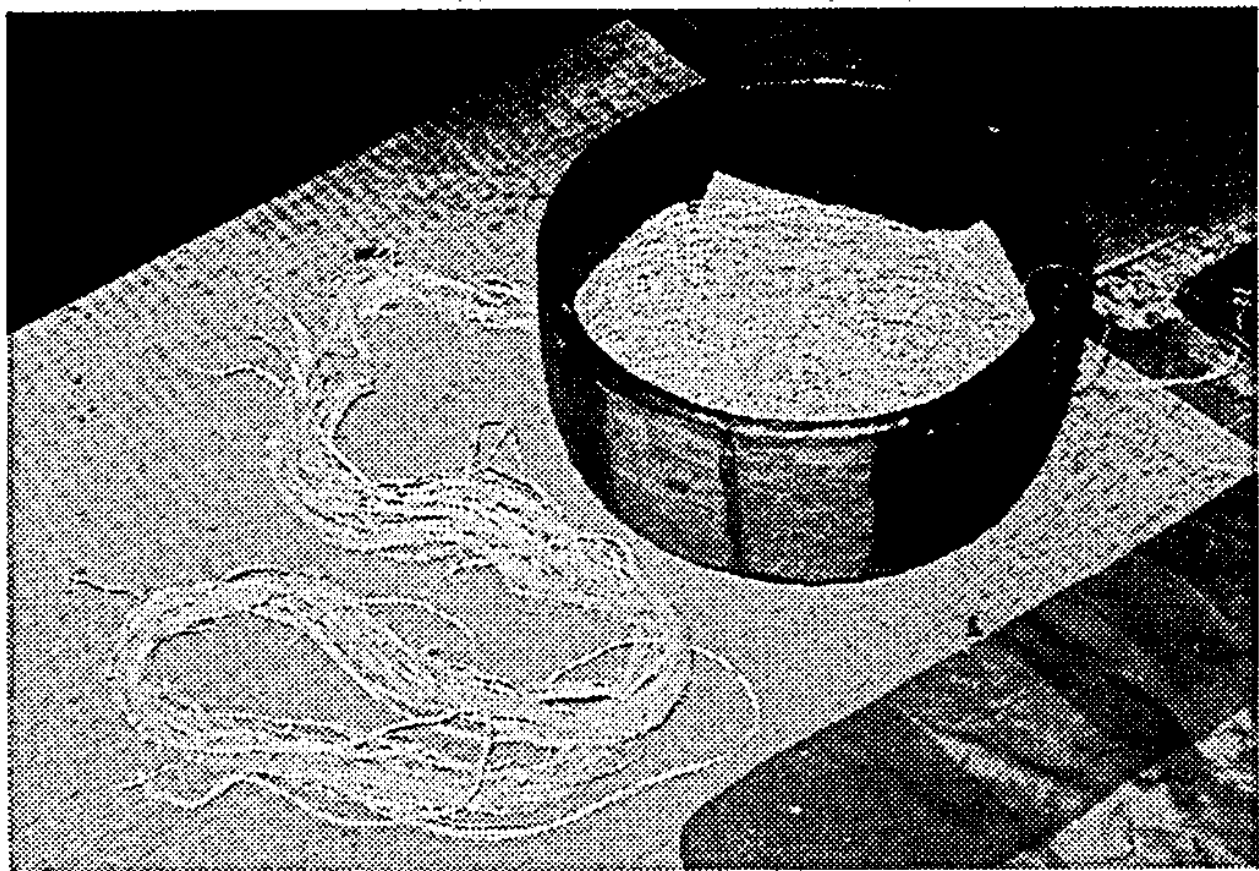


72



73

糸 績 み



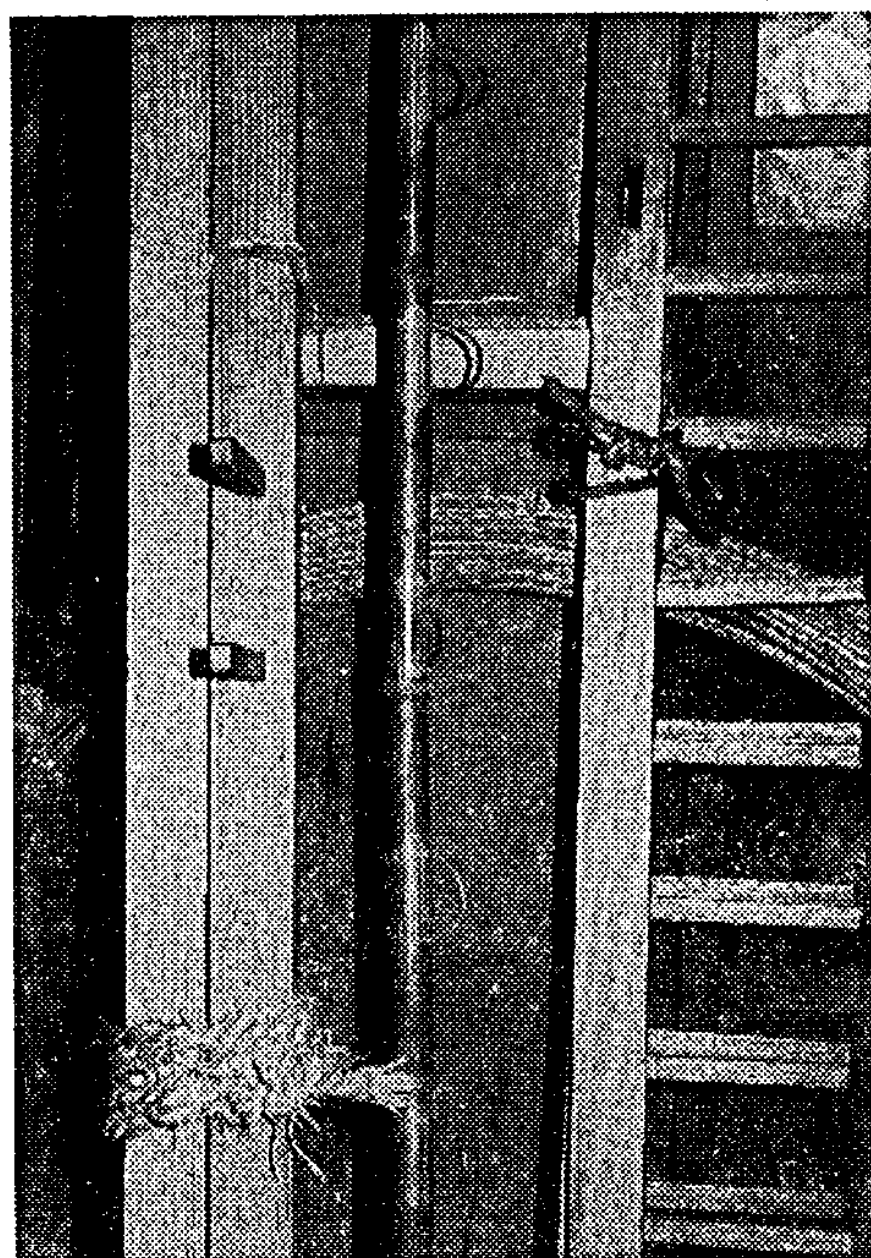
74



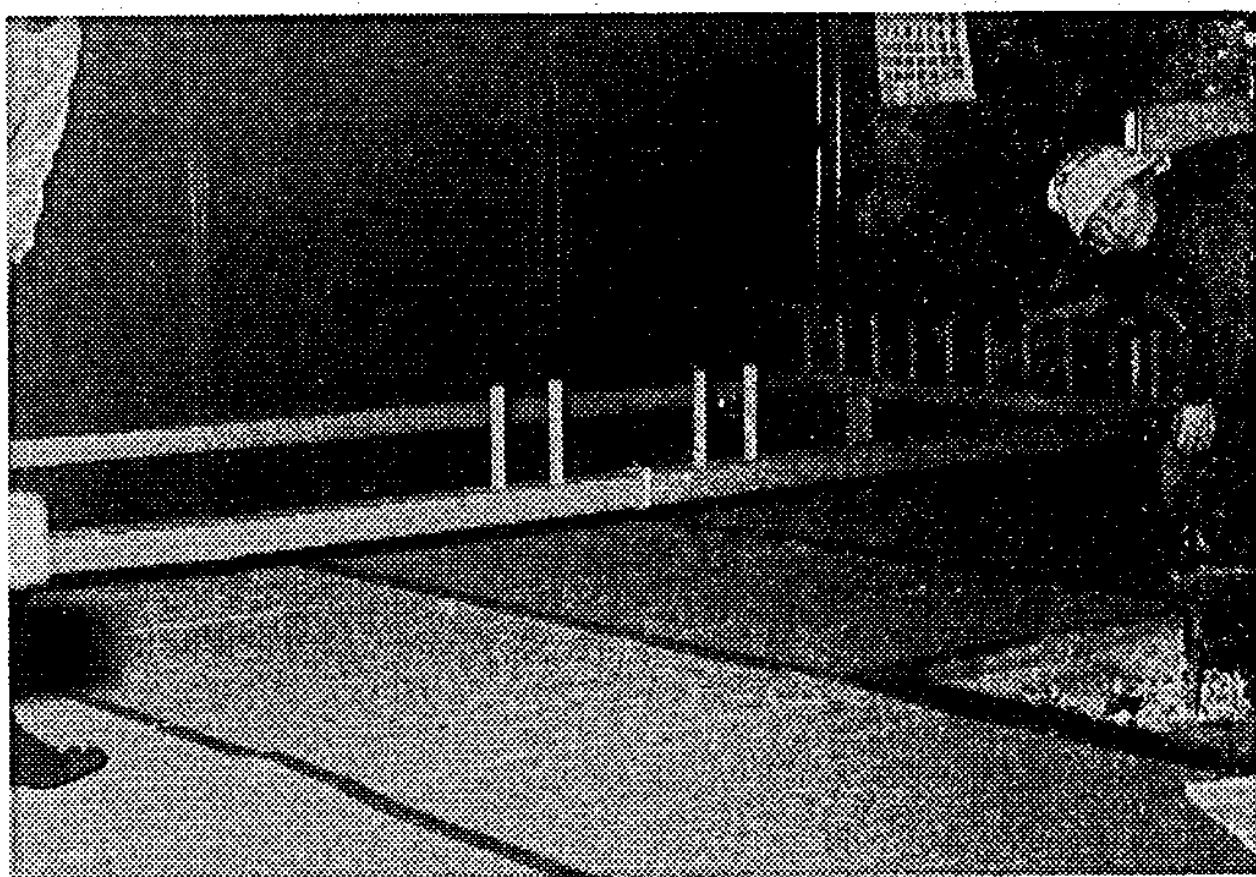
75



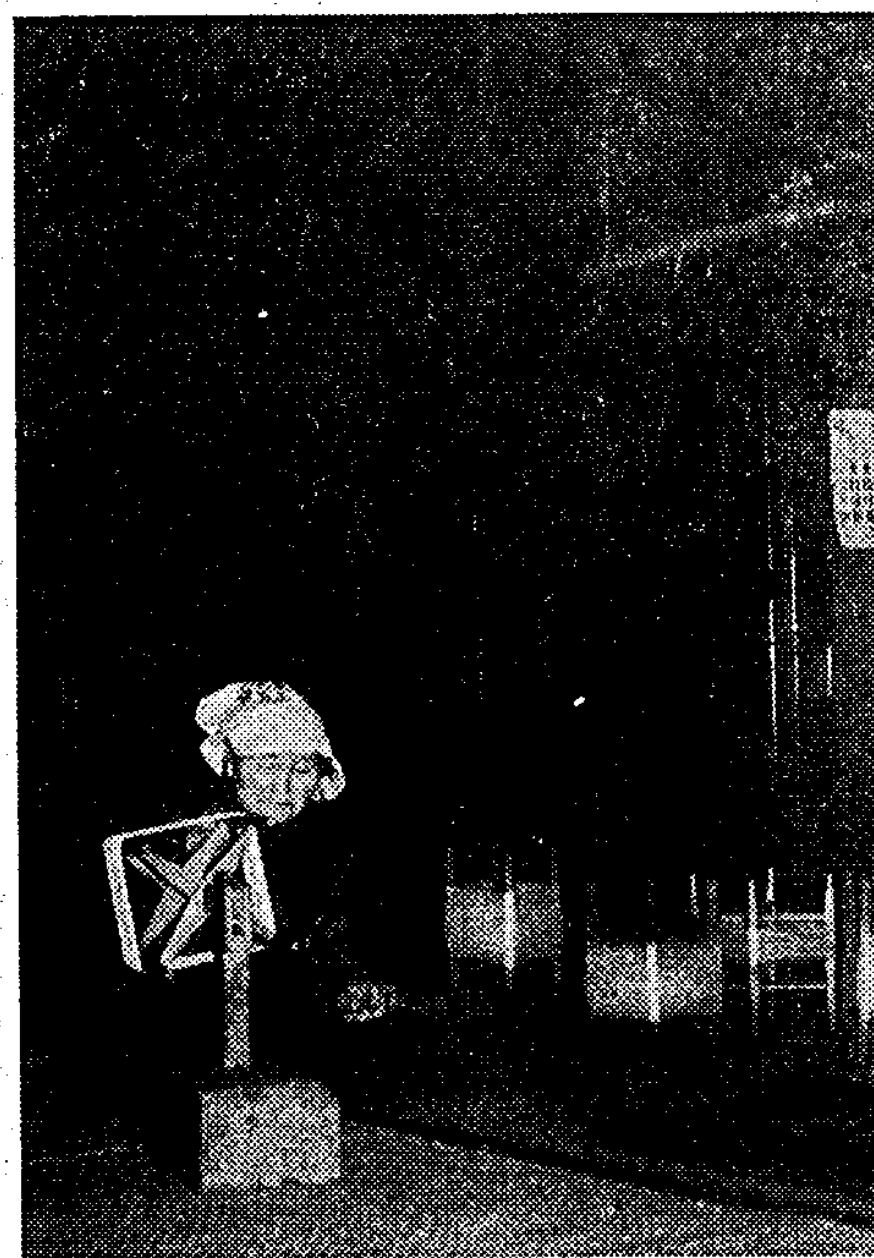
76



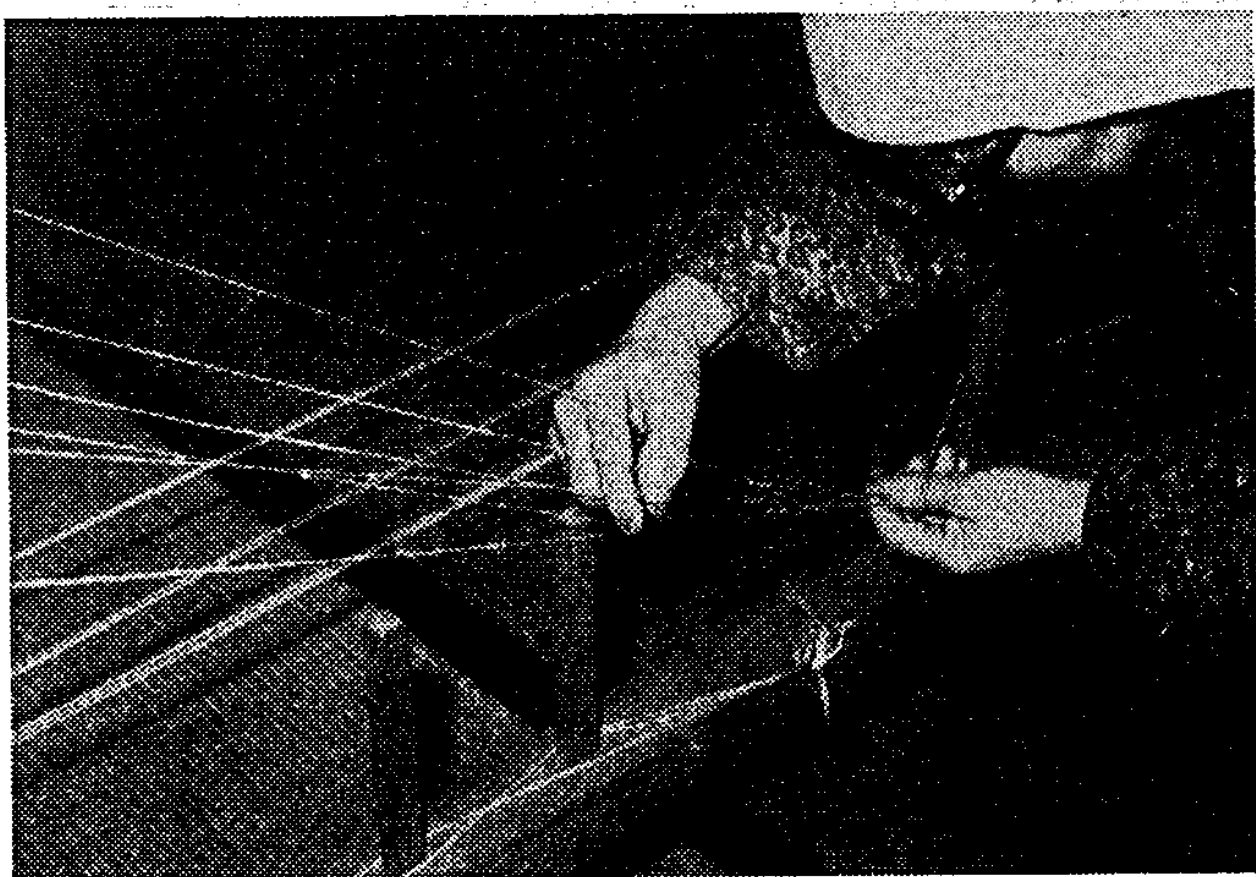
77



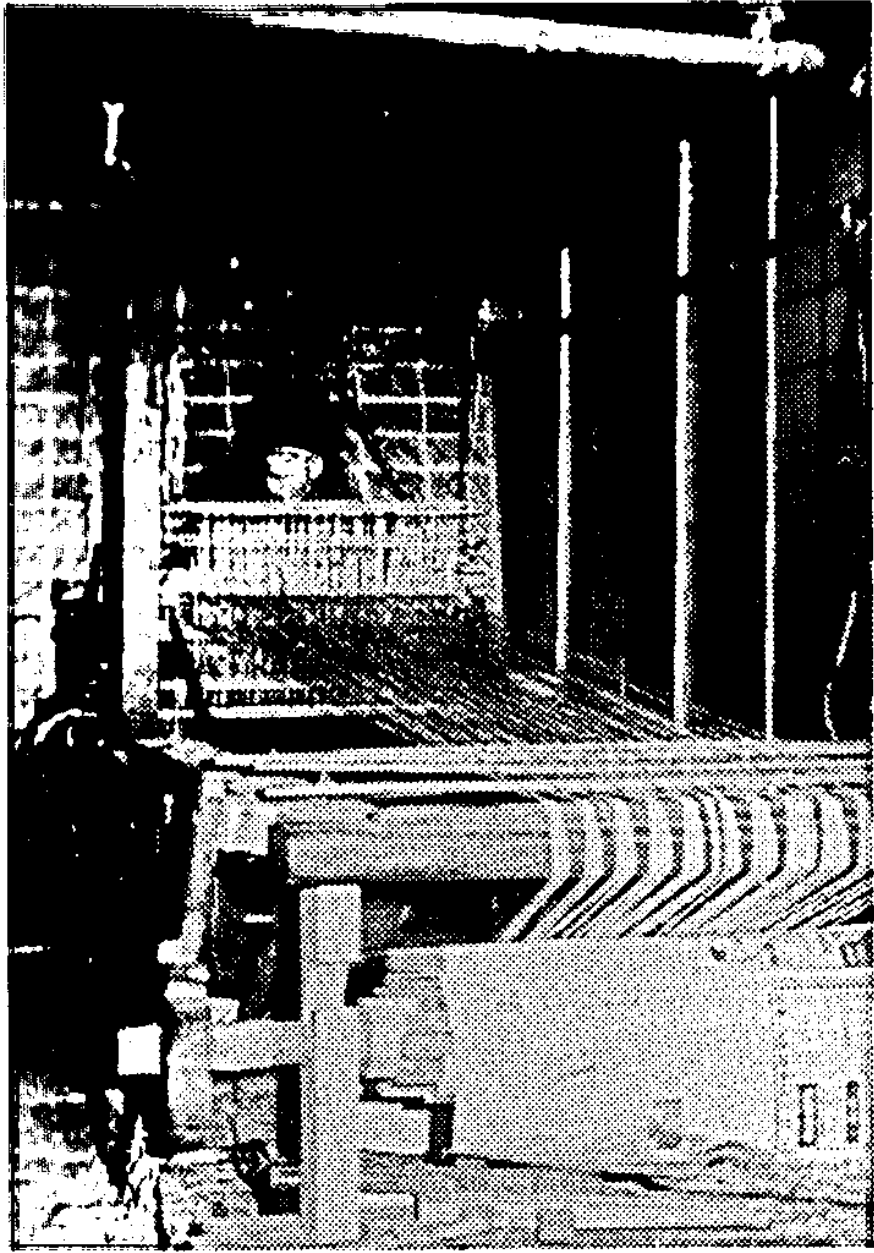
78



79



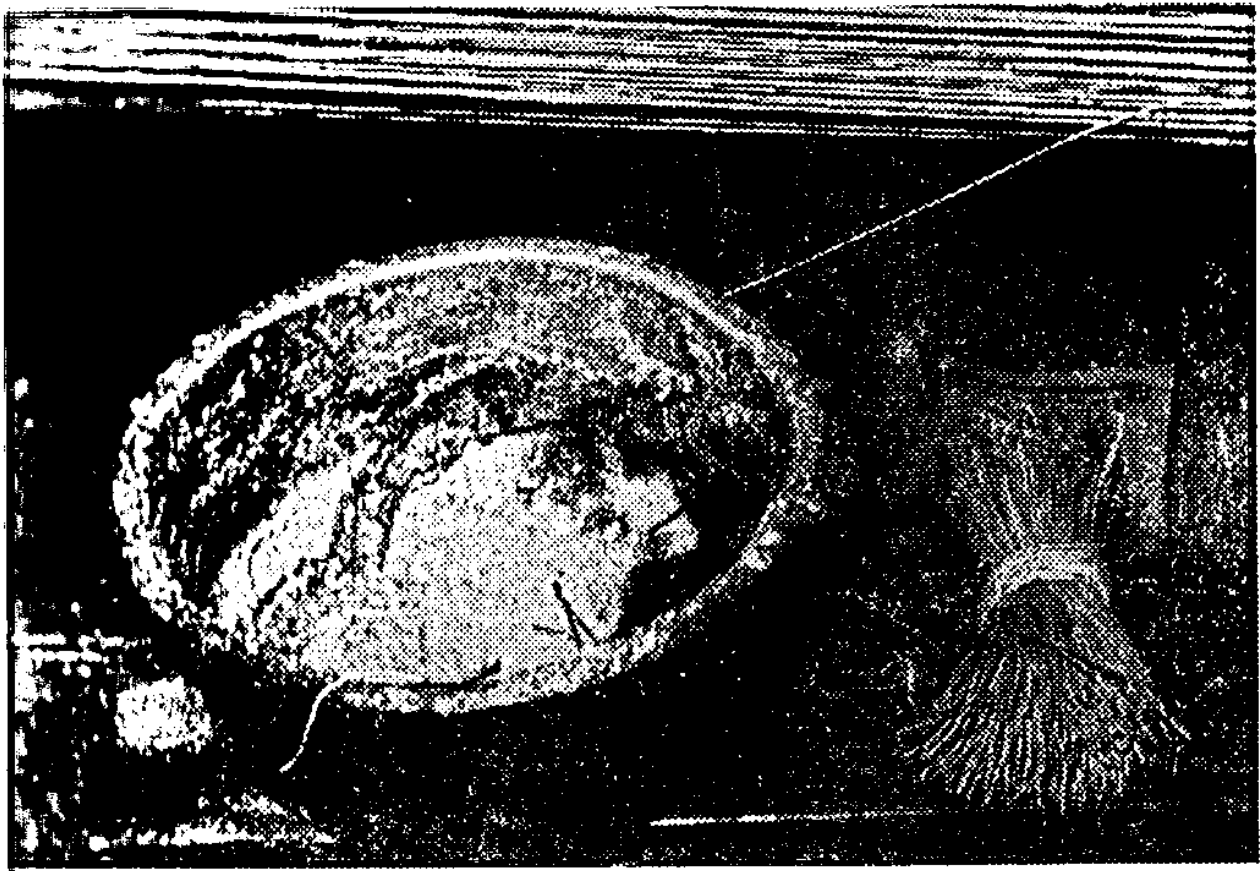
80 撚りかけ



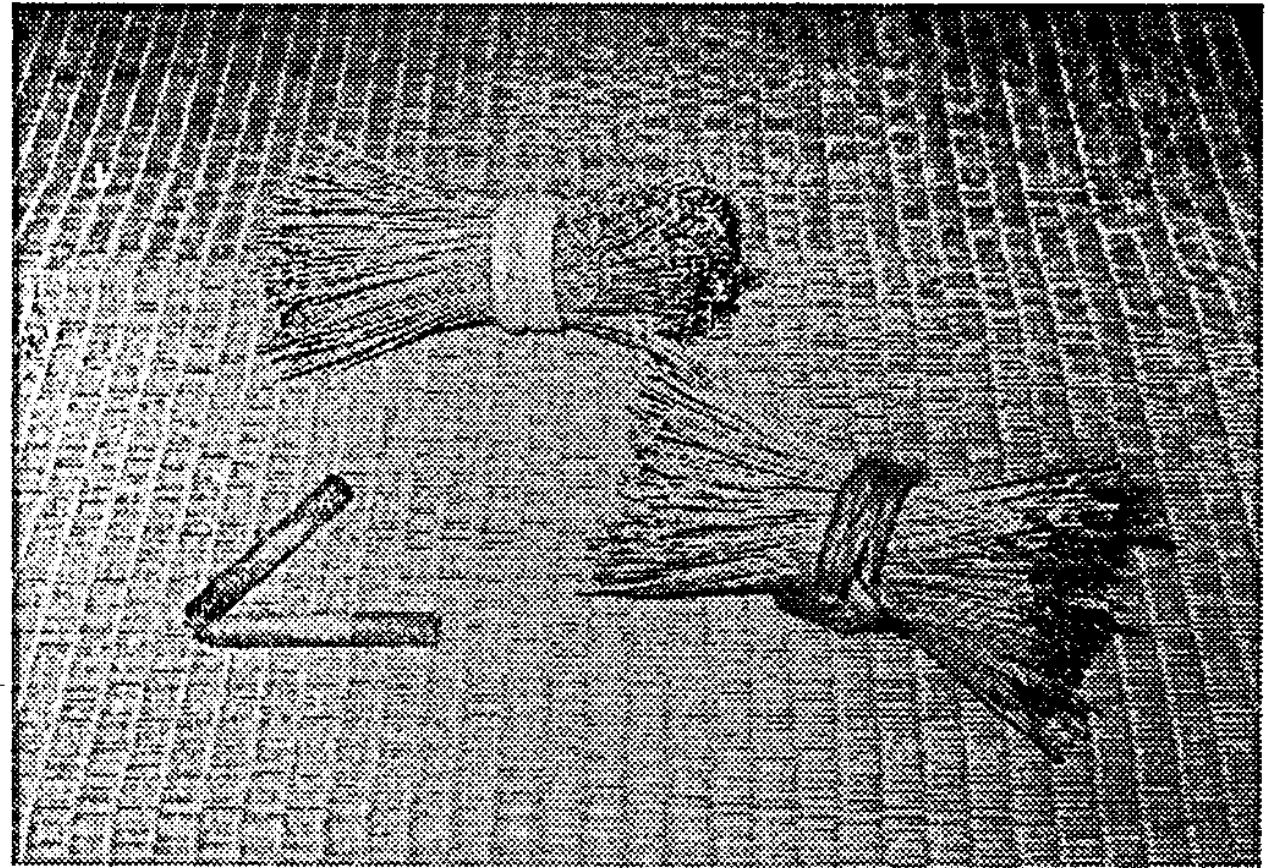
81



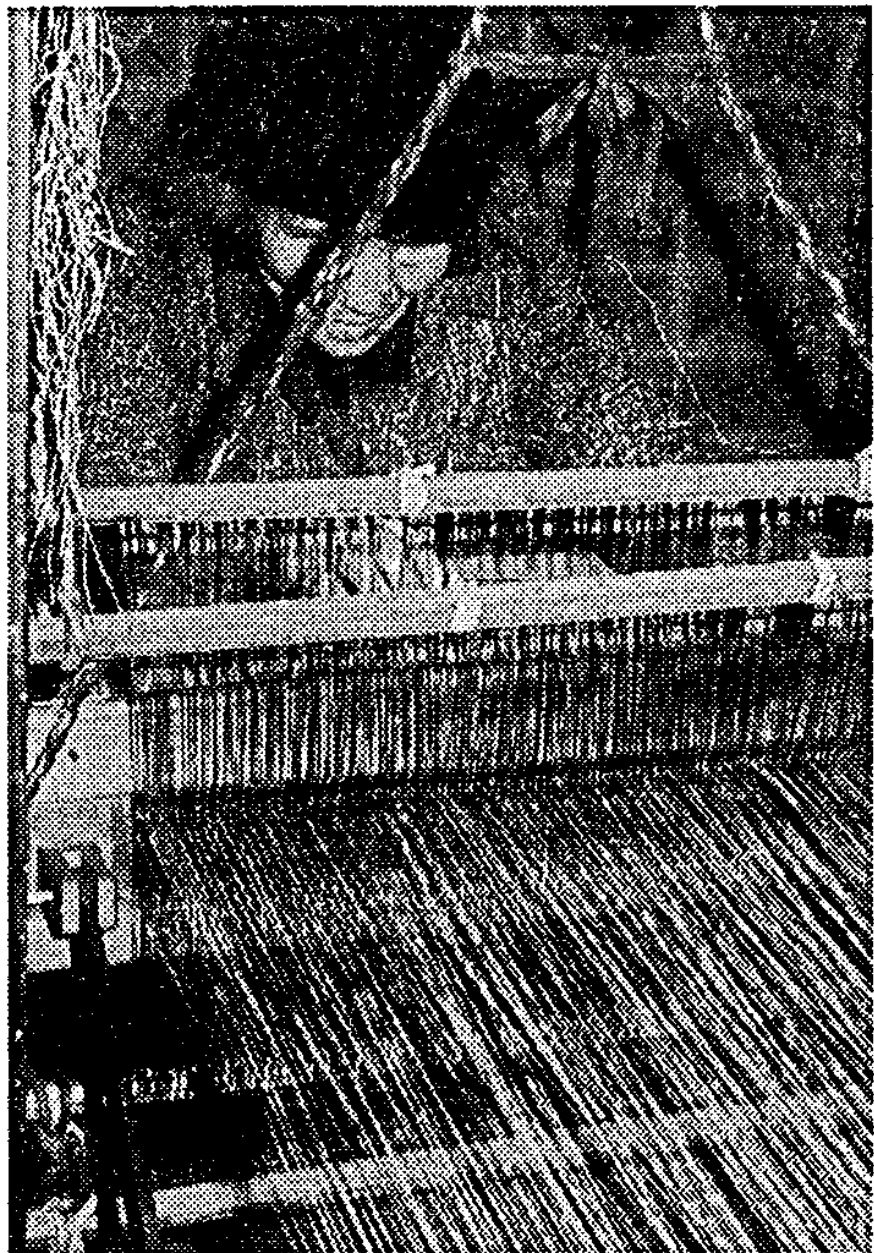
82



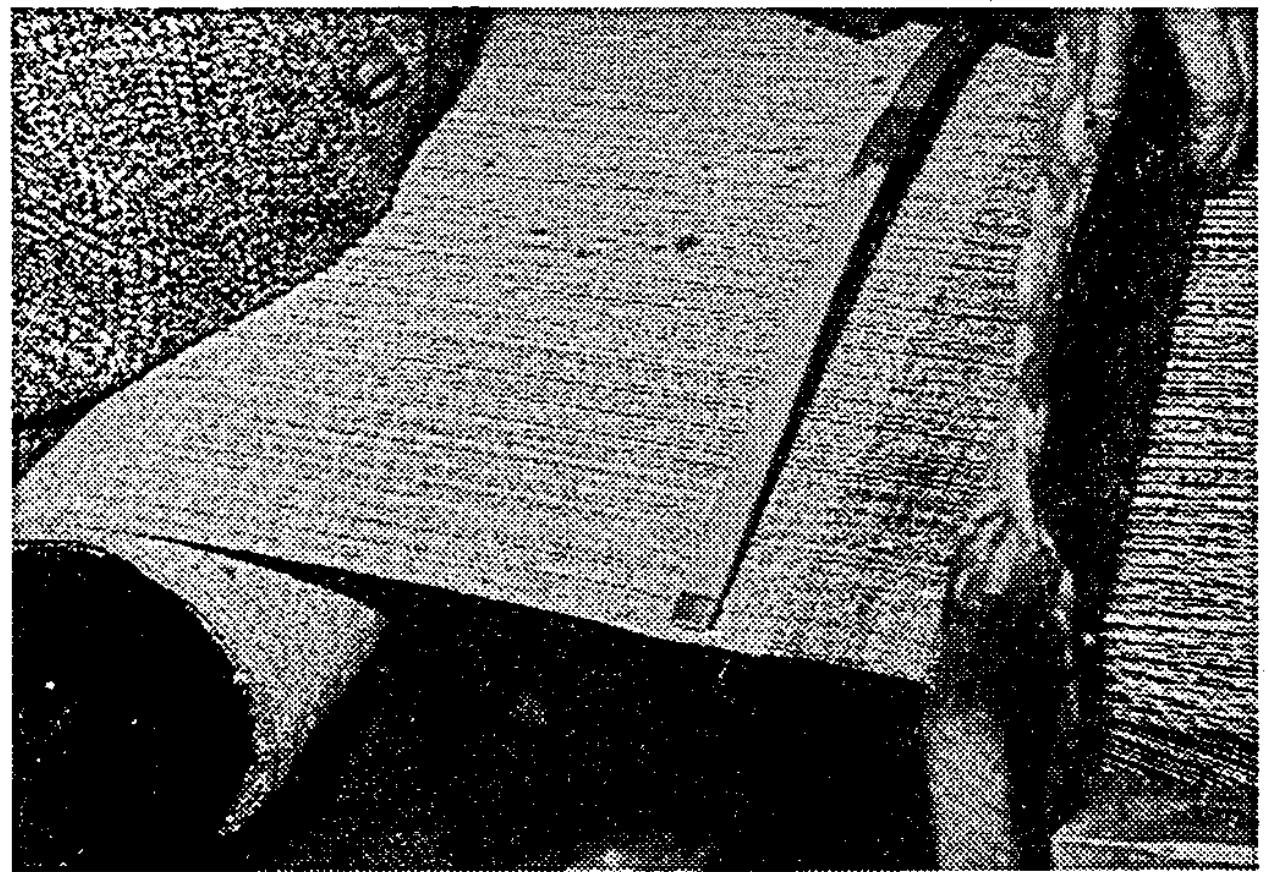
83



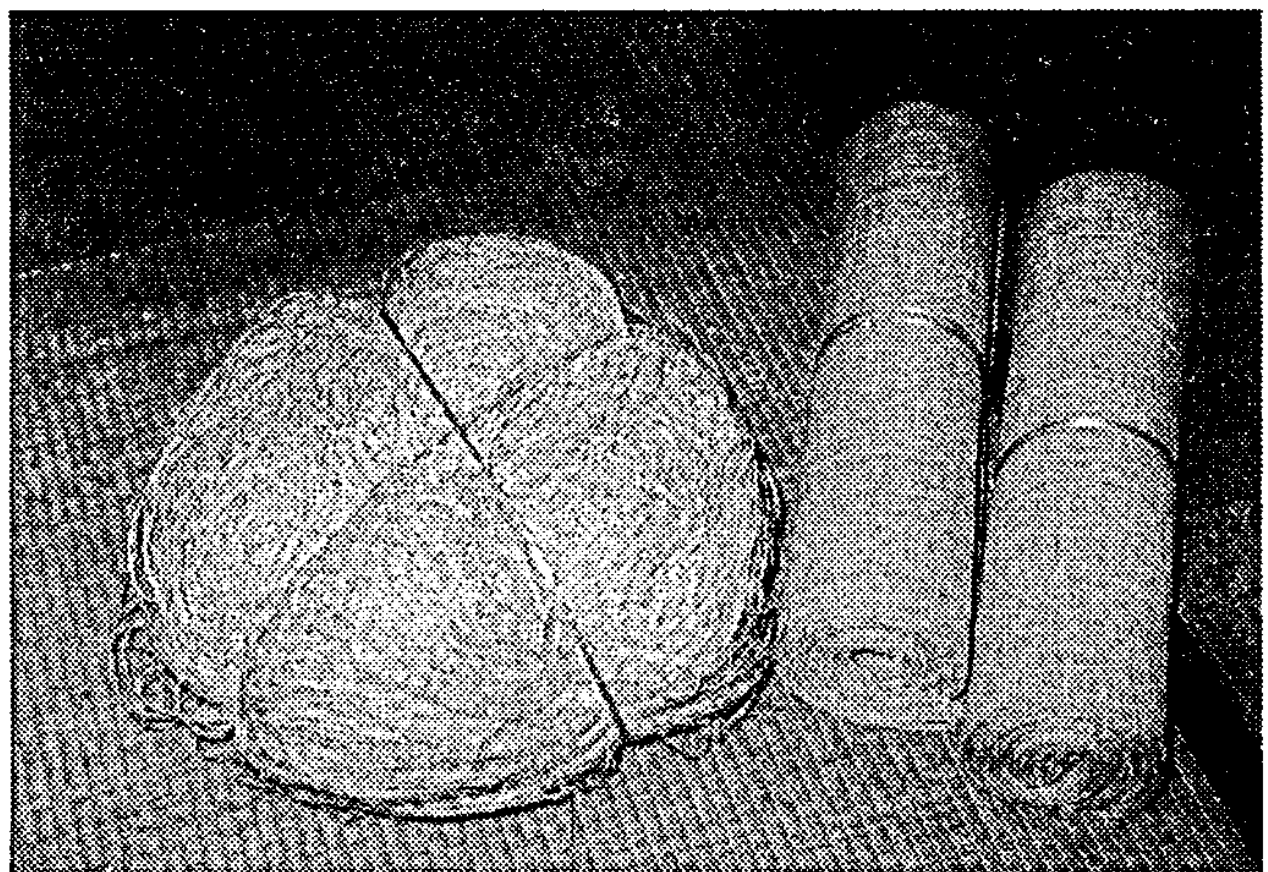
84



85



86



87

ハタ織り