

うーだ うーび 繊維をとりだす 苧炊き & 苧引き

決め手はエービ!? 長時間に及ぶ体力仕事

繊維をとりだしやすくするため、剥がした苧を煮る工程が「苧炊き」。木灰汁を入れた湯で、部位別に煮込みます。煮込みすぎると繊維が切れやすくなるため要注意! 煮込んだ苧は水洗いをしてから「苧引き」へ。エービ(写真上)と呼ばれる手づくりの竹バサミでしごき、繊維をとりだす作業です。上質な繊維を取獲できるかは、苧を炊くときのpH値や加熱時間のみならず、エービの出来栄によっても左右されます。



1

木灰汁を洗って水気を絞ろう

3



2



1. 苧の状態を見ながら加熱。炊く時間は毎回異なる
- 2,3. エービではさみ、茶色の不純物を除去。白っぽく輝く繊維が登場

↑ 体毛に糸芭蕉繊維を使用した獅子舞
(喜如嘉小学校獅子舞クラブ)

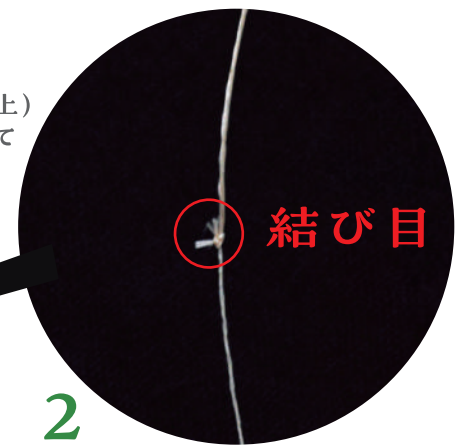
うーう 繊維を裂いて糸づくり 苧績み

きれいな芭蕉布は上質な糸から!

とりだした繊維を乾かしたら、指に巻きつけて球状に丸め、チング(写真上)と呼ばれる形にまとめます。このチングを水に浸して、繊維を柔らかくしてから行うのが「苧績み」、糸づくりの作業です。つくりたい布に適した細さに繊維を裂いたら、はた結びという結び方でつなぎます。糸の結び目が目立たないことが上質な芭蕉布の条件のひとつです。



1



2



3

1. 績んだ糸はウンゾーキ(竹かご)へ
2. 他の糸に引っかけられないよう糸の結び目は小さくつくる
3. 苧績みの次は績んだ糸を竹管に巻く「管巻き」工程