




おいしいものを食べてもらう。日当たりの良いところにある手入れされた桑園。太陽の光に照らされて、みどりに輝く肉厚な桑の葉。天然の桑を食べると「蚕」の育ちが良い。

かぜ通しを良くしてあげる。空調機器を使うわけではなく、換気をして風を通す。高温多湿にならないよう、また、低温になりすぎないように手をかける。病気にならないように気をつける。ウイルスが「蚕」に來ないように消石灰を床にまく。

いつでも見守っていてあげる。赤ちゃんのときには、小さくちぎった桑の葉しか食べられなかった「蚕」が、大きくなり、枝についた大きな桑の葉を食べるようになる。「蚕」は、自ら桑の葉を探しに旅に出ることはしない。だから「蚕」がいるところに桑の葉を運んであげる。まるで小さな子どもを育てる母親のように。

こどもだった「蚕」は大きくなり、やがて繭をつくる。大切に育て上げられた「蚕」は、繭に姿を変えて、旅立っていく。

様々なものを紡ぐために。時代も、地域の人も、そして、心も。



のどかな農村に広がる田んぼや畑の姿もありました。お米を作る傍らで、生活の一部として養蚕が営まれていました。

はるか昔、日本にもたらされた養蚕はこの地にも伝播し、平安時代、「蚕」の繭から紡いだ糸で織られた絹は、「安達絹」として都にも届けられました。「まゆみ紙」と呼ばれた和紙や「安達駒」と呼ばれた馬とともに二本松、安達地域を代表する産物となりました。

ながく続いた武家政治の時代には、中国大陸で生産された唐糸やポルトガル商船によってもたらされた生糸に押され、また、蚕飼育を奨励した信夫・伊達地方とは異なり、二本松藩は、夏蚕飼育は農作業の妨げになるといふ姿勢を崩さず、海外貿易による養蚕好景気の波に乗ることはありませんでした。

しかし、時代が明治を迎えた頃、二本松に製糸工場が稼働をはじめ、幾度か危機があったものの、大正時代に製糸工場を営んでいた双松館は、500人以上の職工を雇い、また、優良養蚕家として表彰される人も多く、最優等糸を生産する工場として、好景気とともに発展していきました。

時代を紡ぐ 「蚕」とともに50年



今では少なくなった養蚕農家ですが、50年前には、県内で3万戸以上、市内でも多くの方が養蚕に携わっていました。安齋農園を営む安齋孝行さん(式部内)は、15歳で養蚕に携わり、そのキャリアは50年以上。今年も「蚕」を育てています。

蚕は、卵からかえり、4回脱皮し、糸を吐き、繭を作りサナギになります。卵は小さく、2千個でおよそ1グラムの重さ。

専用の紙の上に産み付けられた卵は、孵化すると「1齢幼虫」と呼ばれます。脱皮すること、2齢、3齢…と呼び名が変わり、5齢になると、間もなく糸を吐き始めます。

安齋農園にやってくる蚕は「2齢幼虫」。それまでは、田村市都路地区にある稚蚕飼育所(JAふくしまさくら運営・写真1)で大切に育てられます。

この稚蚕飼育所には、福島県内にとどまらず、遠く三陸地方からも蚕を買い付けにやってきます。人工飼料で育てる稚蚕飼育所もある中、ここで育つ蚕は、天然の桑を与えられて大切に育てられています。安齋さんによると蚕の成長は「桑育にはかなわない」とのこと。元気に育った蚕の幼虫が、良い繭、良い糸を作るのにはかせません。

安齋農園にやってきた蚕は、専用のカゴに分けられます。この日は16万頭が、孝行さんと妻・とく子さんによって手際よくカゴに移されました。(写真2)

そして、大切に育てられます。

蚕は「頭」と数えます。これは、蚕が人間に飼われている家畜であるためと言われています。蚕は野生生物としては存在せず、人間の管理なしには生きていけません。繭になると「粒」と数えられます。

蚕は、良質な桑を好みます。孝行さんは「桑をたくさん食べると、食べる分だけ大きく育つ。大きく育っていくのを見ることは、養蚕の楽しみのひとつですね」と話してくれます。

安齋農園の桑園は1町5反歩(1.5ヘクタール)ほど。日当たりの良い畑で栽培されています。大きくなるにつれ、桑の葉をたくさん食べるようになる蚕。蚕に大きく育ってもらうためにも、多くの桑を育て、手入れをし、そして、良質な桑の葉を蚕に届けます。(写真3・5)

「お蚕様」と呼ばれ、大切に育てられる蚕。そんな蚕にとつての神様ともいわれるのが「猫」。養蚕農家と猫は、切っても切れない大切な関係です。





4

実は、蚕にとつての天敵はネズミ。ネズミは、幼虫のお蚕様もサナギになつたお蚕様も、襲つて食べてしまいます。そんなネズミからお蚕様を守つてくれるのが猫というわけです。養蚕農家にとつての猫は、まさに「守り神」となっています。(写真4)

そして、いよいよ上簇じょうさく。この上簇のタイミングは、なかなか難しいもの。この見極めは、孝行さんよりも、とく子さんの方が得意。「蚕は子どもを育てるように育てる」とも言われますが、子どもの気持ちに寄り添うのは、母親の方が得意なことが多いのでしょうか。子・孝行さんも「この見極めのタイミングは難しい。熟練の感覚が必要ですよ」と話してくれました。

蚕と桑を、カゴの下に敷いていた網ごと持ち上げて分けていきます。蚕の体重は生まれた時の1万倍。16万頭もいると、この大変な作業を数十回と繰り返すこととなります。(写真6)

いよいよ「簇まぶし」の出番です。安齋農園では、蚕を育てている作業場の2階に、この格子状になつた四角い枠「簇」などの道具を保管しています。

2階では、いつでも蚕が繭作りを始められるよう準備がなされています。(写真7)



7



6



5



上族とは「蚕を繭となるための場所である族へ移すこと」。族の近くに振り分けられた蚕は、自分の部屋を探しに、族を上へ上へと登っていきます。

蚕は、無理やり部屋を割り当てても繭を作ってはくれません。自分で部屋を探します。早く部屋を決める蚕もいれば、なかなか部屋が決まらない蚕も。それぞれに性格が違っていろいろです。ある程度、蚕が部屋を決めだしたら、族を天井から吊るします。天井から吊るす回転族は、重みでくるくる回り、重い部分が「下」で、軽い部分が「上」になります。

この回転族は、蚕の上へ上へ登る習性を生かしたものです。蚕が糸を吐いて繭を作り始めると、部屋の中が重たくなります。すると、繭になった部屋が「下」、空いている部屋が「上」になります。上へ向かう習性の蚕は、どんどん空き部屋へと向かっていきます。(写真8)

上族からおよそ1週間。蚕は大きくなった繭の中でサナギになっています。そうなると、サナギが入った繭を族から外し、美しい繭は出荷を待つのみとなります。(写真9・10)

時間が経つと、サナギは成虫である蛾になり、繭を破って外に出てしまいます。そうなる前に繭は出荷され、製糸所へ移されていきます。

安齋農園では、県内外に繭を出荷していますが、そのなかで多くの繭を出荷しているのが、株式会社宮坂製糸所(長野県)。この製糸所で、乾繭、煮繭などの工程を経て、繭は、きれいな「糸」になっていきます。(写真11・岡谷蚕糸博物館(長野県)提供)

1粒の繭から取れる糸は約1500m。安齋農園で1年間生産される繭から取れる糸をつないでいくと、地球から月までを往復できる長さになります。



安齋農園

養蚕のほか、お米や椎茸、菊などを生産。子・孝和さんは、今が旬の福島県ブランドきのこ「ふくふくしめじ」も生産しています。



あんざい たかゆき 安齋 孝行さん とく子さん

孝行さんは、工場勤務を経て、職場結婚をしていたとく子さんと

ともに、昭和51年に就農。

養蚕の最盛期には1年間に12回繭を出荷し、全国トップレベルの繭生産量(7t)を実現。繭の価格が下がった時期には、養蚕の機械を活用して菌床しいたけ栽培を開始。

東日本大震災時は、県指導農業士会会長として震災復興に尽力。平成2年全国農林水産祭(蚕糸・地域特産部門)天皇杯など数々の賞を夫婦で受賞。

地域を紡ぐ 引き継がれる地域の「文化」

安齋農園のある大平地区は、昔から養蚕の盛んな土地柄。明治40年には、総戸数360戸のうち320戸が養蚕を営んでいました。養蚕農家は少なくなつたものの、地区には、養蚕にまつわる神社があつたり、通学路に桑畑があつたりと、今でも生活の中に蚕を感じさせてくれるものも残っています。

この地区にある大平小学校では、毎年3年生が蚕を育てる活動に取り組んでいます。この日は、安齋農園を訪問して、説明を聞きながら蚕とご対面。

初めての蚕に、触ってみたい子、苦手な子。反応はさまざまです。「かわいい」「フワフワしてる」「気持ち悪かった」といろいろな感想を話してくれました。(写真12)

「蚕ってみんな白ですか？」
「ひとつの部屋に2つの蚕が入ることありますか？」

「蚕には、緑色や黄色、赤色の蚕もいますよ」

「2つの蚕が1つの部屋で一緒に繭を作ることは滅多にないんですよ」

子ども達の疑問は、大人の疑問とも違います。いろいろな疑問を持って、そして、質問。この日の先生、孝和さんも丁寧に答えます。

農園での学習が終わると「蚕」と「桑の葉」を学校に持ち帰ります。教室でじっくりと観察。(写真13)

蚕にごはん(桑の葉)をあげたり、排泄のお世話をしたり。そして、手作りの族に繭を作ってもらい、最後は蛾になるまで見届けます。

「この蛾は育てられないの？」
「なぜ、この蛾は飛ばないの？」

またまた新たな疑問が湧いてきて、みんなで調べていきます。

卒業式。6年生は3月になると卒業を迎えます。大平小学校の6年生は、胸にコサージュをつけてこの日を迎えます。(写真14)

そのコサージュは、蚕が作った繭から作られたもの。3月になると、5年生が、ひとつずつ丁寧に、心を込めてコサージュを作ります。

この30年続く地域と小学校の取り組みは、昨年、全国で2校が選ばれた「蚕糸絹文化学習教育奨励褒賞(蚕を学ぶ奨励賞)」（一般財団法人大日本蚕糸会）にも選ばれました。

生業なりわいとしての養蚕は、地域を紡ぐ文化としても、そして、世代を紡ぐ文化としても、その役割も担っています。



14



13



12

福島県・二本松市の「養蚕」

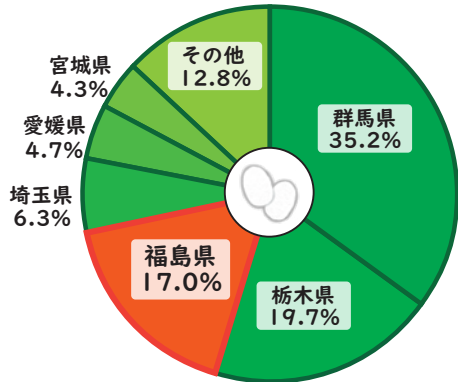
都道府県別の上繭量生産状況を見ると、福島県は、群馬県、栃木県に次いで全国3位。17%のシェアを占めています。(図1)

二本松市の繭生産量は、3,464kgで、市町村別で県内1位のシェアを誇ります。(図2)

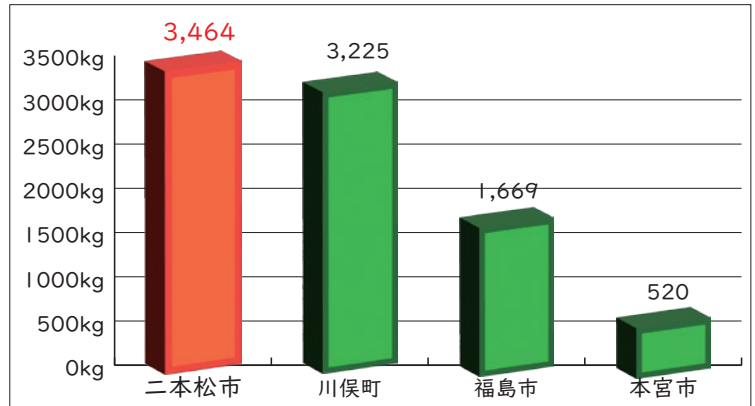
蚕が食べる桑、その桑園面積でも県内1位の面積となっています。

昭和の終わりから平成にかけて行われた「ガット・ウルグアイ・ラウンド」などによって下落した価格は、以前ほどではないものの、回復傾向にあります。(図3)

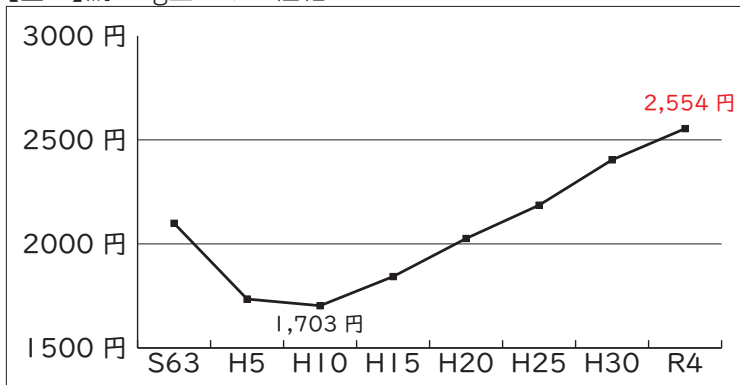
【図1】都道府県別の^{じょうけん}上繭量構成割合



【図2】福島県内の繭生産数量



【図3】繭1kg当たりの価格



「ようさんYouTube!!」

福島県では、1,400人いる福島県農林水産部職員が「1400のネタばらし」として、YouTubeでさまざまな動画を公開。

そのなかのひとつ『養蚕』も絶賛公開中です。二次元コードからぜひご覧ください。



※グラフは「令和4年度ふくしまの蚕糸」(福島県農林水産部)に掲載の数値より作成

道の駅「ふくしま東和」

(二本松市太田)

桑商品を数多く開発。ソフトクリームは、季節を問わず人気。



「大収穫祭」開催!

農産物の品評会や“^{さん}珍”評会、ワークショップやキッチンカーも登場します!

日時

11/3(金・祝)、4(土)
9:00~17:00

大人気の桑シリーズ(たくさんの種類がある中から、写真は①桑アイス②桑ソフト③くわのはクッキー④桑アイシングクッキー⑤桑焼酎)

株式会社宮坂製糸所

(長野県岡谷市)

安齋農園も繭を出荷している製糸所。岡谷蚕糸博物館内に併設し、館内ミュージアムエリアで稼働しているため、実際に糸を紡いでいる様子を見学することができます。



二本松の「製糸」

明治時代の二本松で、近代製糸業の先覚者といわれるのが山田脩^{やまだおさむ}。日本初の民間機械製糸工場の創始者・山田脩の銅像は、霞ヶ城公園内・三ノ丸跡地(菊人形会場)に立っています。

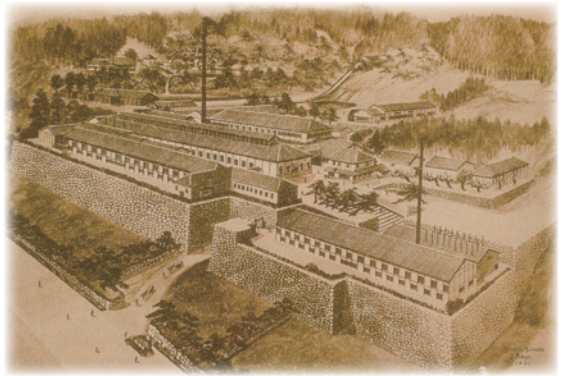
山田は、明治6年に創立した二本松製糸会社に、小野組代理人の佐野利八や実兄の梅原親固らと共に参画。製糸会社の解散後、明治18年に個人経営としては日本初の機械製糸工場「双松館」を設立。その品質は評判を博し、数々の表彰を受けました。

また、岩代地域では、小浜や百目木に糸市が立ち、さらに大内羽二重工場が創設されるなど、繭として出荷するのみならず、織物業も盛んに行われました。

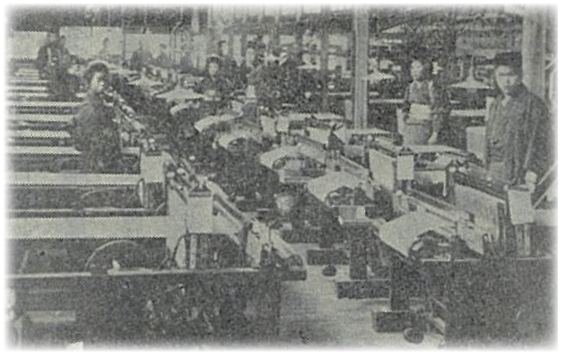
安達郡内では、双松館のほか安達製糸会社で機械製糸が行われていました。その安達製糸会社の解散に当たり、同社を買収した双松館は、一時、職工541人、生糸生産高7,084貫(約27トン)をほこる大会社へと成長しましたが、第一次世界大戦後の不況に加え、県外資本の進出もあり大正14年に解散しました。

その後、昭和2年には会陽製糸が操業を開始。そこから独立した会達製糸株式会社は、二本松駅近くで工場を操業。「会達シルク」の銘柄で名を馳せ、地域の産業振興に大きく貢献しました。

しかし、平成に入ると、他の農産物と同じく海外産の安い生糸の輸入が増加。安達駅近くで操業していた安達製糸株式会社とともに、今は、操業を終了しています。



双松館全景(明治33年再建)



大内羽二重工場(大正初期)

企画展「製糸業と二本松」

～近代二本松を支えた二本松製糸会社～

戊辰戦争後の二本松城跡地にあった製糸工場・二本松製糸会社をテーマにした企画展を開催します。

会 期：12/16(土)～R6. 2/25(日)

場 所：二本松歴史館「第2展示室」

(にほんまつ城報館1F)

入館料：無料(常設展は有料)

養蚕のめぐみ 桑のめぐみ

養蚕が盛んだった二本松。市内東部にある東和地域も養蚕が特に盛んな地域のひとつでした。夫婦桜で有名な香野姫明神の由来といわれる香野姫も「蚕を飼う事、糸を繰る事、機を織る技」を教えたと言われています。

その東和地域にも、養蚕業を営む方たちがいます。出荷した繭は、糸になり、京都で織物となっています。

この地域にある道の駅では、養蚕業の発展とともに広がった桑園から採れる「桑の葉」を使った商品が開発されています。廃校となった小学校の体育館を活用して造られた「くわ工場」で、桑茶など桑製品を製造しています。

良質な「桑の葉」は、地域の特産品として加工され、時にはスイーツ、時には健康食品として、日本各地の消費者の元へ届けられています。



道の駅「ふくしま東和」の桑商品