

苗とり



種まきから75日を経過した4月中旬が下旬に苗代から抜き取って本畑に移植する。昔は麦をつくっていたので、麦の間に移植していた。

移植



こうすると、麦が風よけ、日よけの役割を果たしてくれるので好都合。いまは麦を作らないので、作業を1ヵ月おくらせている。

麦刈り



畑は藍だけになる。麦株をあいがきを牛馬にひかせて十分に整地する。その後は土寄せが大切な作業となる。



麦刈りの7~10日あと、肥料を根元によく施す。肥料はしん粕・豆粕・かりん酸石灰・チリ硝石・硫酸アンモニア・人糞尿・諸魚粕などを使用していた。

お水取り



毎年水害で灌がい施設が流されたため、藍畑に井戸を掘り、水を汲み上げて、一面にひろげて灌水をした。

藍葉刈り



7月下旬から8月下旬にかけて葉藍を収穫した。1反の藍畑に男2人、女3人ほどで作業をした。夏の暑い作業。

夜切り



収穫した葉藍は、その夜のうちに1cmほどに切り刻んだ。朝まで置くことで葉が乾燥するので徹夜の作業となった。そのためこの作業を夜切りといった。

寝せ込み



9月になると、寝床に保存してある藍を俵から出し、山積みしながら水を打つ。4~5日もすると発酵して摂氏65~70度の高温となる。寝床はアンモニア臭が立ちこめ、目も開けていられないほどである。

きりかえし



一つの山を一床という。そこに積んだ葉藍が万遍に発酵するように、20回ほど移動する。切り返しという重労働が100日ほどつづく。

ふとんかけ



桑の仕上げが近づくと、むしろで葉藍を覆い(ふとんかけ)平温の状態になるのを待つ。そうすると桑が12月初旬に出来あがる。

すくも



むしろをはずすと、水分を含んだ桑は団子状になっているので、とおしておろし、桑がいたまないように手入れをすると、もう商品としての桑は仕上げとなる。

俵づめ



桑が出来あがると、俵に詰め(60kg)で保存する。いまは桑を溶解して染め液をつくるが、むかしは藍玉にして出荷した。ただ筑前売りは桑のままでも積み出されていた。

藍大市



12月の徳島で開かれた藍大市は、藍の品評会でもあり、全国から来た問屋の商人たちとの大商いの場であった。

玉つき



藍の商談がまとまると、藍商たちは、景気よく玉搗きをして藍玉に仕上げ、いよいよ出荷の準備に大いそがしとなった。玉搗きは庭一面に木臼を出し、一人一臼で伊勢音頭の歌に合わせて景気よく搗く。

出荷



多くの藍商たちは新町川畔に藍倉をもち、一時保管しておいて、別宮港や津田港とか撫養港まで小舟で小出しし、廻船によって落外の市場に出荷した。

藍染め



桑は水に溶解しないので、灰汁(アルカリ液)で液状とする。その水面にコバルト色の泡(藍の華)が立つと染められる状態になる。

藍染めは藍液中のインディゴホワイトを附着させるが、それを空気に出し十分酸化させないと発色しない。こうして染めと酸化を何度もくり返しながら染め上げる。

染め上げた糸や綿布は、十分に水洗いしたあと、乾燥させた。藍は殺菌力強いので、古くから兵衣や農民着にはとくに重宝がられた。