京保藍

亀岡で復活7年 衣食住に広がれ

大正時代に京都市内から姿を消した藍染め原料の植物「京の水藍」（タデアイ）が亀岡で復活し、7年目を迎えた。ブランド「京保藍」として、布を染めるだけでなくお茶として飲んだり、建材に活用したりと使い道も拡大。衣・食・住にわたり藍のある暮らしを亀岡から広げようと、挑戦が続いている。

（小川卓宏）

ブランド化、用途も拡大

2月下旬。保津川を見下ろす亀岡市保津町の畑で、同町の京都ほづ藍工房スタッフや近隣住民らが藍の種まきに取り組んだ。昨年採れたごまのような小さな種が、約千個の苗用のポットに植えられた。

「2015年に160ポットから栽培を始め、昨年は協力農場も含め2千ポットを育てた。今年はさらに広げたい」。同工房代表の吉川慶一さん（68）は力を込める。

京都の藍はかつて、京都市南区の湿地や水田が主産地で「京の水藍」と呼ばれてきた。幕末の新撰組が着用したダンダラ模様の羽織の浅葱（あさぎ）色も、京の水藍で染めたとされる。1922年ごろ、化学染料の普及とともに生産されなくなったが、種が徳島県に伝わっていた。赤やピンクの花をつける一般的なタデアイと異なり、白い花を咲かせる「白花小上粉（しろばなこうえこ）」と呼ばれる品種だ。6年前、藍染め作家の吉川さんが偶然、種を守り継いでいた徳島の藍師に出会い、種を分けてもらった。そこから亀岡での栽培が始まった。

板を染めた試作品を持つ吉川さん（亀岡市保津町・京都ほづ藍工房）

吉川さんは、育てた京保藍を染料だけでなく、健康に良いとされる「藍茶」など食用にも加工。さらに住宅用建材に藍が使えないか研究を進める。布と違い、板は透けないため表は市松模様、裏は糸巻きの図柄など、新たな表現にも挑戦。建材への染色技術として、特許出願中だ。

丹波地域の郵便局で京保藍のマスクが販売されるなど、染色の産品は徐々に広がる。世界的デザイナーのイッセイ・ミヤケさんからもジャケットやパンツなど700着を受注した。こちらは量が多いため琉球藍で染めたが、今後は京保藍を増産し、大量発注に対応していきたいという。

目指すは「藍が育つ保津町、藍があふれる亀岡、藍で愛が育む町」。今年は、市民向けに白花小上粉の種や苗の販売も計画しており、「二度と京の水藍が廃れないため、亀岡では常に誰かが育てているようにしていきたい」とする。

亀岡で復活した京の水藍「白花小上粉」の種。保津川のほとりで栽培エリアが広がっている（亀岡市保津町）

ワイドたんぱ 調べる

健康面の効果注目

藍はかつて解毒や解熱などの薬草として使われ、染め物は防虫や殺菌、消臭効果がある。現在も健康面での効果に注目が集まり、研究が進んでいる。

藍（タデアイ）の機能性について研究する京都先端科学大講師の井口博之さん（応用微生物学）によると、藍は抗酸化作用や抗菌、抗アレルギー、抗炎症などの機能が確認されており、細胞レベルの実験ではアルツハイマーの進行抑制機能も発表されているという。

井口さんは「昔ながらのものの良さを見直し、楽しむ心を次世代に伝える」との切り口から、京保藍の食用化について研究中。課題は「有用な物質は多く含むが、うま味が少ないこと」。藍の葉を粉状にした抹茶をあめに混ぜたり、ハーブと混ぜてお茶として飲んだりと、試行錯誤中だ。

藍の食用化について研究を進める井口さん（亀岡市曽我部町・京都先端科学大）

「藍は暮らしとともに歩んできた伝統文化。京の水藍の伝統や活用の幅の広さなど全体的に価値を高めブランド化できれば、食としても求められるようになる」。藍があふれる亀岡へ、期待を寄せる。

京都新聞社 The Kyoto Shimbun Co.,Ltd.

©京都新聞社 無断複製・転載を禁じます