

波動

本紙でも紹介された「苧麻・からむしパス」を試食した。苧麻の茎は繊維として使わ

れるので、食材になるのは葉である。無味無臭の自然素材ということでは他の食材の邪魔をしない。なかなか美味▼そのパスを前に、苧麻から健康生活適品製作に情熱を燃やす十日町市の村山好明氏に苧麻についてを伺う機会を得た▼苧麻（からむし・ちよま）とはイラクサ科の多年生植物で、別名青苧（あおそ）、名前の由来は、麻の一種が韓国の古代王朝「唐（から）」より日本に伝わる際、mosi（韓国語で麻の意味）がむしに転じたためといわれる▼五月二十日小満の日に茎を伐採し真皮を陰干しすること三カ月、生成色の繊維に生まれ変わる。束ねた繊維は光沢があり害虫を寄せ付けない。この繊維で織ったのが越後上布である。通湿性・通気性・保温性に富み、ダニ・カビも寄せ付けない肌に優しい天然素材である▼この苧麻は上杉謙信の軍事情力や献金を可能にしたことでも知られる。青苧商人から「青苧役」（営業税）、日本海の沿岸港に出入りする船から「船道前」（入港税）を徴収し、謙信は盤石な財政基盤を築いた▼村山さんは苧麻を和麻（からむし）と読ませ、手ぬぐい、肌着、紙等を作り、味わい深い繊維の研究に余念がない。