

座繰り生糸の製造方法

原料繭を従来より低温で長時間煮繭することにより、座繰り繰糸に適した煮繭が得られる。

座繰り繰糸は、養蚕農家で生産可能な方法であり、地場織物業者等に結びついた、機械繰糸には出来ない多様な製品の開発が期待される。

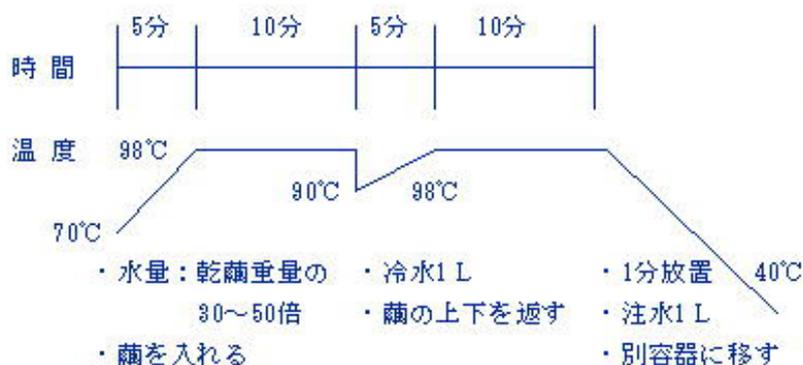


図1 座繰り繰糸用繭の煮繭

煮繭を稻ミゴでかき廻し、1粒1粒の糸緒を取り出し、目的の粒数を抱合し1本の座繰り生糸として繰糸する。

繰糸した小枠から大枠に綾を掛けながら巻取り、利用する糸の太さを決め巻取り枠の数で撚糸機にかけ、撚（より）をかける。

煮繭は、試し煮繭を行ない時間を決めて煮過ぎ・煮不足にならないようにし、繰糸は厚・中・薄皮繭をほぼ等しく粒付けし、糸の太さを保ち、落繭したら補充する。また、生糸を糸巻機に巻戻す時は、綾掛しながら巻き取るが、糸が固着して切れることがあるので水打ちして巻取る。精練した糸が固い場合は再精練する。

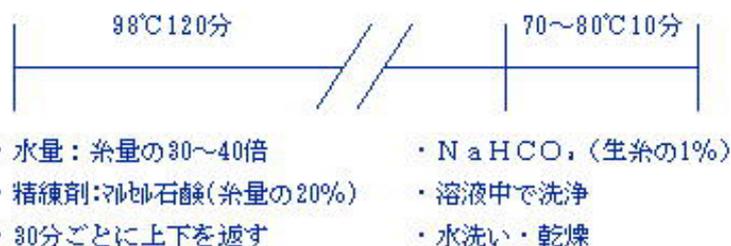


図2 生糸の精練

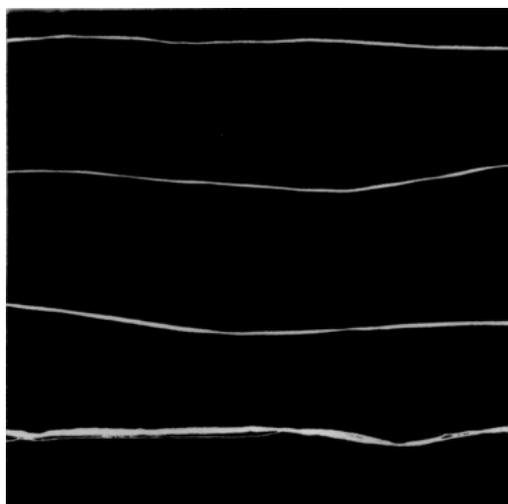


写真1 座繰り生糸

繭 50 粒繰糸

繭 100 粒繰糸

繭 150 粒繰糸

繭 200 粒繰糸



写真2 座繰り機による繰糸