



しらたかの夏の告げる

半夏一輪咲き



咲いた紅花は、黄色い花の中に赤が三分ほどになったときが摘み頃で、一輪一輪手摘みされる。紅花摘みは、葉が夜露に濡れて、まだ柔かい朝方に行われ、町内あちらこちらの紅花畑では、夜明け前から紅花を摘む光景が見られ、これもまた白鷹町の夏の風物詩である。

日本の紅をつくる人

町での紅花生産の歴史は古く、上杉家の文書「邑鑑」には、置賜領内最大の生産地であると書かれ、また、町の青木家に伝わる文書によると、置賜領内の紅花の半分以上を生産していたと書かれている。しかし、第二次世界大戦時には、食糧増産のため、町でも県内でもその栽培が途絶え、「幻の花」になってしまった。戦後まもなく山形市で復活した紅花栽培。町での復活は、平成になってから。



安部武さん（十王）



佐藤良司さん（中山）

日本の紅をつくる技

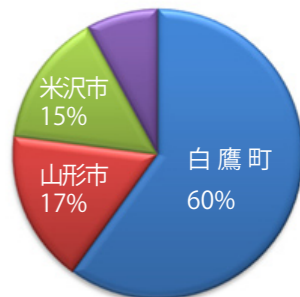
紅花の花の色は黄色。紅花の色素の99%が黄色。残りのたった1%が紅（赤色）の色素。その1%の紅の色素を抽出して本紅や染料の原料になる紅餅などに加工する。

摘んだ花弁は、水洗いし、よく揉みながら黄色い色素を洗い流す。紅餅づくりは、荒振り、中振り、揚振り、花ねせなどの工程を経て発酵させ、十分に発酵した花弁を餅のようになるまでつく。3cm程の団子状に丸め、煎餅状につぶし、表裏を返しながら天日干しをする。ようやく紅餅の完成だ。紅餅一枚約3.75g、一匁。「花いちもんめ」現在、町内で紅餅を生産している人は、十数名。日本の紅（あか）をつくる技術を持つ職人達だ。



今野正明さん（十王）・右から2人目

平成26年度 紅花生産量



山形県紅花生産組合連合会発表



衣袋捷二さん（畔藤）

「もう一度紅花の咲いている風景が見たい、見せたい」と、「紅の花を咲かせる会」（現小松紀夫会長）がたつた6人で始めた取り組みだ。このメンバーが始めた「紅花まつり」は、今年21回目を数えた。紅花に親しむ機会としての「紅花まつり」の開催も確実に生産者の増加に繋がってきた。今では、町あげてのしらたかの初夏のまつりとして定着している。

現在は、約30名が紅花を栽培し、紅餅だけではなく、花弁を乾燥させた乱花等も出荷している。昨年、一昨年と豪雨に見舞われた白鷹町。

ちょうど紅花の収穫時期だった。それでも、懸命に花を摘み、加工し紅餅をつくった。それは、全国に紅花を必要としている人がいるから。

「紅の花を咲かせる会」として当初から紅花栽培を行い、県紅花生産組合連合会副会長の今野正明さんは、紅餅の技術を伝承する活動も行っている。

観光紅花畑として、「紅花摘み猫の手隊」の受け入れをしてきた八卦地区のメンバーの一人安部武さんは、「もっと若い人たちに伝えてい

きたい」と話してくれた。「今年は豊作だった」という佐藤良司さんの畑から摘まれた紅花は、約400kg。正に日本一の紅花生産者だ。畔藤地区で紅花を生産している衣袋捷二さんは、「紅花栽培を続けていくことが俺の目標だ」と笑顔で語った。山形県の紅餅で本紅を作り続けている（株）伊勢半本店本紅事業部（東京青山）の島田美季企画販売課長は、「山形の紅餅でないと本紅が作れない」とその品質の高さを認めてくれている。白鷹町が全国に誇れる紅花生産。確かな技術と様々な人の紅花にかける情熱が支えている。

紅花は、その栽培・加工方法すべてが400年前と変わらない手作業だ。先人たちが追い求めた、いにしえの紅（あか）をつくる町、白鷹町。他にない、日本の原風景がここにある。全国からぜひ、お越しいただき、白鷹の夏を満喫してほしい。