

# カイコに学ぶ

秋山 幸也

※相模原市立博物館学芸員



## その 13 生糸以外の繭の 利用

玉繭、出殻繭、けば



### 1 たままゆ 玉繭

カイコを飼育していると、簇（まぶし）の1区画に2匹が入って一緒に繭を作ってしまうことがよくあります。こうした繭は、大きくて形が丸いことが多いので「玉繭（たままゆ）」と呼ばれます（右写真上）。玉繭は、2匹分の繊維がからみあってできているため、1匹で作った繭と一緒に撚って糸をつくることができません。玉繭は不良品なのでしょうか。いえいえ、玉繭にも昔からちゃんと利用法があります。

ぬるま湯につけておいた玉繭を、手でゆっくりとほぐしながら広げていきます。薄く正方形に延ばして（右写真下）乾かしたものは「真綿（まわた）」と言って、布団や座布団の中身になります。ワタという植物から作った綿をわざわざ「木綿（もめん）」と呼んで、高級品である真綿（真の綿）と区別してきたことがわかります。

### 2 でがらまゆ 出殻繭、ケバ

カイコは繭の中で羽化すると、酵素を出して繭の先をほぐし、穴を開けます。この穴あきの繭を「出殻繭（でがらまゆ）」と呼びます。出殻繭の繊維は、ほぐされているだけで切れていませんが、ほかの繭のように機械で撚って生糸にすることはできません。



※左が通常の繭、右が2匹が入って大きく丸くなった玉繭

丸くなった玉繭



玉繭をほぐした真綿



しかし、これもやはりぬるま湯につけて手でほぐし、指先で<sup>よ</sup>すりながらそのまま糸にします。これを<sup>つむぎいと</sup>紬糸といいます。紬糸は指で<sup>よ</sup>すりるのでどうしても太さが一定になりませんが、それをうまく<sup>とくちょう</sup>特徴にした織物が「紬(つむぎ)」です。かつて、<sup>おりのもの</sup>蚕種(カイコの卵)の産地として知られた地域では大量の<sup>でがらまゆ</sup>出殻繭が出るため、紬も特産品となっています。

また、繭を<sup>まぶし</sup>簇からはずすと、簇と繭のまわりに綿状のケバ(写真上右)がついています。繭として出荷するにはケバを取りますが、これも立派な<sup>つむぎいと</sup>繊維なので、<sup>つむぎいと</sup>紬糸にします。



### 3 さなぎもフンも利用

繭を煮てほぐし、<sup>せんい</sup>繊維を取り出した後には当然、<sup>さなぎ</sup>蛹(右写真)が残ります。死んでしまっていますが、これも良質のたんぱく質を含む<sup>しげん</sup>資源です。かつて養蚕の盛んな地域では<sup>しげん</sup>食料として扱われていて、<sup>かんづめ</sup>今も甘辛く似て缶詰にされたものが市販されています。また、<sup>つ</sup>釣り餌の一つとして、乾燥したさなぎを粉にした「<sup>つ</sup>さなぎ粉」が使われています。

そしてもう一つ、大量に出るのがカイコのフンです。これも養蚕農家では良質の肥料として畑にまいて利用されていました、<sup>かみ</sup>歯みがき粉としても使われていたそうです。さらに近年ではその成分が研究され、<sup>けしやうひん</sup>化粧品やお茶の原料としても利用されています。

