

④ 先刈り・網張り	
○桜の風景	21 4月、イグサの栽培農家を訪ねました。
○イグサの水田	22 青々としたイグサの水田。
○先刈り作業	23 これはイグサの先端を刈り取る先刈りという作業です。
○下永さん夫妻	24 先刈りを行っているのは下永さん夫妻。イグサ農家の5代目です。
○先刈り風景	25 ここまで成長したイグサの先端を、一度刈り取るわけを下永さんに聞きました。
○話す下永さん	下永さん「いま伸びているイグサは いらないうんですよ。下から母親が出てきて 子供がでてきて、それをたくさん出す為に、光が当たるように、一応先を刈って そしてあの一番長くなるイグサが 伸びるように、いまから肥料をやって行くわけです」
○肥料散布	26 肥料散布が終わると 今度は網張りです。
○網張りロング	27 網を、水田の要所に打った杭に 固定し、イグサの上に被せていきます。
○作業中の奥さん	

<p>○イグサに網を張る</p> <p>○網を張る手元</p> <p>○話す下永さん</p> <p>○網張りの下永さん</p> <p>○網張り中の夫妻</p>	<p>28 重い網を水田一面に張る作業は大変な重労働です。</p> <p>下永さん「この網を張らんどすね、これだんだん長くなってくる」と イグサが倒れるとすね、ここの根元ですよ、この今ちようど、ここの部分がすね、このように寝てしまおうとすね、真っ白になってしまいます。もやし状態になってしまつて、晝表を製織する時、ものすごく打ちにくくなって、質も落ちてきます」</p> <p>29 下永さん夫妻は、刈り取り時の順番を考えながら、先刈りと網張りを水田ごとに繰り返して行きます。こうした作業が4月下旬から5月上旬まで続きます。</p>
<p>⑤ 干潟</p> <p>○水田から海へパン</p> <p>○干潮コマ撮り</p>	<p>31 干拓によって広がった八代平野。水田のすぐ隣に海が広がっています。</p> <p>32 その海には、干潮になると</p>

<p>○干潟のカニ</p> <p>○ヘラサギ</p> <p>○干潟の人々ロング</p> <p>○シヤク採り手元</p> <p>○採れたシヤク</p>	<p>広大な干潟が出現します。</p> <p>33 潮が引くと干潟の生き物が次々と顔を出してきます。</p> <p>34 それを狙ってやってきたのはヘラサギ。</p> <p>35 野鳥だけではありません。人間もこの通り。</p> <p>36 何をとっているのでしょうか。</p> <p>37 とっていたのは八代海名物のシヤク。主に自家製の塩辛として食べられています。</p>
<p>⑥ 刈り取り</p> <p>○刈り取りロング</p> <p>○機械の様子</p> <p>○コンテナに積む</p> <p>○コンテナを運ぶ</p>	<p>38 7月上旬、イグサの丈が150センチに伸びると刈り取りが始まります。</p> <p>39 昔は手で刈っていましたが、今は稲と同様に機械で刈り取ります。</p> <p>40 刈り取ったイグサはコンテナに積んで行きます。</p> <p>41 コンテナがいっぱいになると</p>

○水槽に下ろす	自宅へ運びます。 そして、すばやく泥染め <small>どろぞめ</small> します。
○泥水UP	42 色や香り、光沢を出すため、 コンテナごとイグサを水槽におろして 泥水 <small>どろみず</small> に漬けます。
○水槽から上げる	43 泥水 <small>どろみず</small> には主に兵庫県淡路島産の 染土が使われています。
○乾燥設備へ運ぶ	44 水槽にはおよそ1分浸けてから 再び引き上げます。
○乾燥設備に セット	45 その後、乾燥設備へ運びます。
○シートを閉める	46 イグサをコンテナごと乾燥設備に セットします。
○バーナーの炎	47 そして、乾燥開始。
○乾燥中のイグサ	48 乾燥温度は65度。
○早朝の風景	49 イグサの繊維を壊さないように、 低い温度でゆっくり乾燥します。
	50 乾燥時間はおよそ14時間。 翌朝、4時には乾燥が終了。

○イグサを取出す

51 そして、イグサの取り出しが始まります。

○倉庫へ保存する

52 取り出したイグサは、
太陽の光に当たって変色するのを
防ぐため、すぐ袋に入られます。

53 そして、倉庫へ運ばれます。

54 倉庫は、太陽の光が差し込んで
中が高温にならないよう、常に
遮蔽しやへいされています。
ここでイグサは製織せいしよくの時期まで
およそ1年保存されます。