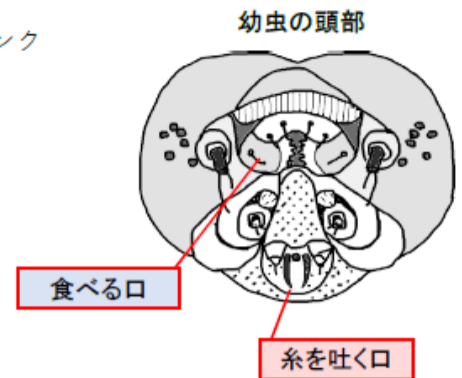


蚕の体内には液状蛋白の詰まったタンク（絹糸腺）が一对（2つ）あります。

蚕の口から出る液状蛋白は絹糸の主成分となるフィブロインと、その回りを囲んで糊の役目をするセリシンがあります。

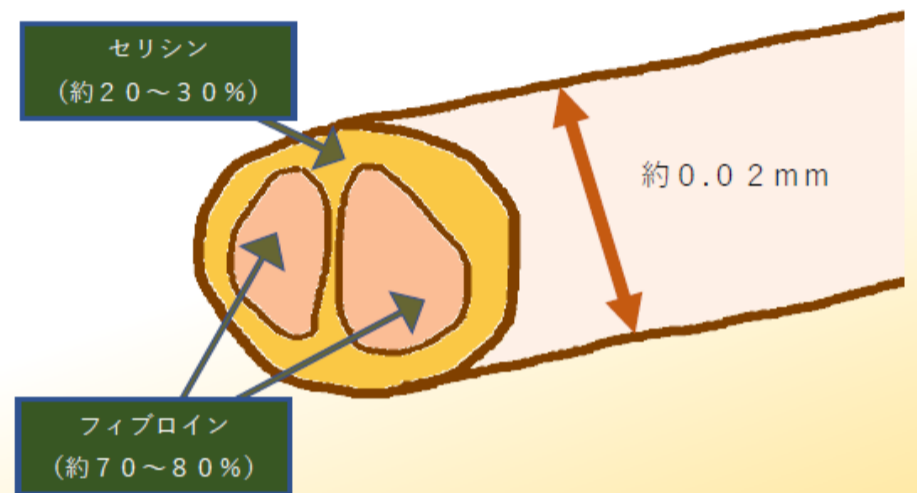


蚕は首を振りながら糸をはきます。

（8の字に首を振り、体自体もぐるぐると回ります）
液状蛋白は体の外に出ると固体になります。

糸同士をくっつけて自分の体を取り囲み繭を作ります。

およそ2日間はいた糸は約1200～1400mです。糊の役目のセリシンは水に溶ける性質があるので、繭を煮ると自然に糸がほぐれて生糸を得ることが出来ます。



繭を煮てセリシンを溶かし繭糸（1個の繭から出る糸）を取り出します。これを製糸と言います。

糸を取り出す方法を繰糸法と言います。

最も原始的な繰糸法は繭から手で糸を直接引き出したがり寄せておくという簡単な方法でした。

その後、「手挽き（てびき）」「胴取り（どうどり）」等と言われる繰糸法を経て、座繰り法が生まれます。

その後、富岡製糸場で知られる器械製糸へと移り変わります。



座繰り



揚げ返し機で総にします

煮繭（繭を煮ることで糸を取りだし易くする）

【用意するもの】

繭、鍋（口が広め）、落とし蓋、時計、ボウルまたはポリバケツ、ひしゃく

【手順】

①沸騰したお湯を弱火にかけて繭を入れ、落とし蓋をして2～4分くらい（繭の状態によります）煮ます。

②火を止め30秒間おいて、コップ1杯の水を注ぎます。

糸繰り

【用意するもの】

座繰り器、電熱器、鍋、弓、ミゴ箒、ハサミ、タワシ、ひしゃく

【手順】

①煮上がった繭を、ぬるま湯（50℃位）に移します。

②繭をかき混ぜ（菜箸、ミゴ箒、モロコシ等）1つの繭から1本の糸（糸口と言います）を出します。（繭の糸1本の太さは3デニールと言われています）

③糸口の出た繭を鍋に移します。

④今回の目的の太さは21デニールなので繭7個を引き上げ、座繰り器で木枠に巻きつけます。

⑤繭糸が切れたり繰り終わったら、新しい繭を補給し、一定の生糸の太さを保つようにします。

揚げ返し（木枠に巻き付けた糸を後の作業がし易いように総にします）

【用意するもの】

揚げ返し機、あみそ針、あみそ糸

【手順】

①座繰り器の木枠に巻き取ったら、木枠を座繰り器からはずします。

②揚げ返し機で総にします。