

別冊 写真資料 解説

芭蕉布 取材協力：喜如嘉芭蕉布事業協同組合
解説・写真：同協同組合・帝国書院

沖縄は染織文化の豊かな地域で、その代表的な伝統工芸品として芭蕉布があげられる。芭蕉布は糸芭蕉の皮の繊維でつくられた糸を織った布である。かつては沖縄のどの家庭にも糸芭蕉の畑と機があり、家族の織った芭蕉布は夏の着物としてかかせないものだった。有名な芭蕉布としては首里・読谷・今帰仁産のものがあったが、現在では大宜味村喜如嘉のみとなっている。

糸芭蕉は2～3年たつと刈り取りしやすい高さで芯止めされ、葉打ちを何回もしてから、秋～冬に刈り取られる。反物を1反織るには、糸芭蕉が約200本必要で、反物に仕上がるまでに20あまりの工程があり半年以上の時間がかかる。

芭蕉布の生成の地に、天然染料を使った藍と茶の伝統色で模様を入れる。

琉球王国時代には、芭蕉当職という役職があり、畑の管理まで厳しくなされていた。しかし、明治

に入り近代化の波が押し寄せてくると、暮らしも変化し、つくり手も少なくなり、芭蕉布は衰微していく。昭和初期には、芭蕉布づくりが奨励されたが、安く手に入る紡績糸に太刀打ちできず、戦後は衣生活の西洋化もあり、芭蕉布は守り育てる布になってしまった。

大宜味村喜如嘉でも、いかにしてこの布を次世代に受けついでいくのか、大変難しいところにきている。しかし、この布の魅力にとりつかれ、この仕事に生きがいを感じる一握りの人たちがいて、芭蕉布の伝統は引き継がれている。



『楽しく学ぶ小学生の地図帳』 p.15

安全な食を届ける

取材協力・解説：株式会社モスフードサービス
写真：株式会社モスフードサービス・帝国書院

モスバーガーのハンバーガーは、パティ（ハンバーグ）やバンズ（パン）はもちろんですが、野菜が大変重要な役割を負っています。おいしく、安全な商品をお客様にお届けするために、生産者の顔が見え、安心して召し上がっていただける私たちの取り組みを、野菜を例にご紹介します。

各店舗で使用するトマトやレタスなどの生鮮野菜は、自社の協力農家（全国に約2900戸：2009年12月現在）で栽培されたものです。除草剤や土壌消毒剤を削減し、自社独自の厳しい規定のもと、使用した農薬や肥料を記録・報告するなど、一貫して生産状況を管理・追跡できる仕組みを導入しています。店頭が生鮮野菜の産地・生産者名を掲示し、お客様にもお知らせしています。

各農場で収穫された野菜は、各地域の配送センターに集められ、そこから各店舗に配送するため、

産地から店舗までの流通を管理できます。また、それぞれの食材を適した温度帯で保存して店舗まで配送し、品質のよい安全な食材を届けています。

私たちは、国内の農業の保護育成という観点から、国内での地産地消に取り組んでいます。全国展開しているファストフード店ですが、国産素材と食材の旬にこだわることで、国内農業の活性化にも多少なりとも貢献したいと考えています（残念ながら、小麦や畜肉の大半は国内生産量の少なさや価格の問題から、輸入品に頼らざるを得ない状況です）。これからも、おいしく、より安心・安全な食をお届けするために努力していきます。



『楽しく学ぶ小学生の地図帳』 p.32

芭蕉布



芭蕉布の歴史は琉球王国にさかのぼる。沖縄県大宜味村喜如嘉は戦前から芭蕉布の産地として知られていた。現在も糸芭蕉を育て、伝えられた技法で、芭蕉布をつくっている。保存会代表の平良敏子さんは2000年に人間国宝(国の重要無形文化財)に認定され、芭蕉布を伝えている。



2 芋炊き 4種類の皮は別々に大きな釜で灰汁で煮る。



3 芋引き 皮から繊維を取り出す。エービと呼ばれる竹ばさみでしごく。

芋干し・チング巻き芋を穂状に丸め、水に浸す。



4 芋績み 小刀で繊維を裂き糸をつないでいく。反物の仕上がりをする右側とも時間のかかる作業。

1

芋剥ぎ 芭蕉布の原料は糸芭蕉。毎年10~2月、繊維(芋)をとるために糸芭蕉を切り倒し(芋倒し)その場で芭蕉の皮を剥ぐ(芋剥ぎ)。皮は4種類に分けられる。左からウワー(一番外側)、ナハウ(2番目)、ナハグ(3番目)、キヤギ(芯に近い)。それぞれ座布団地や、帯、着物など、染色用に利用される。



5 燃りかけ 毛羽立ちを防ぎ丈夫にするために霧を吹きながら糸に燃りをつける。



9 芭蕉布の着物



8 洗濯 織りあがった反物を灰汁で煮立てる。そのあと二人で布を引っぱって布目を整える。



7 織り 芭蕉糸は乾燥すると切れるので、水に浸したり、霧吹きで湿気を与えながら織る。



6 染色 染料は「てーち(車輪梅・茶色)」と「えー」(琉球藍・藍色)をおもに用いる。

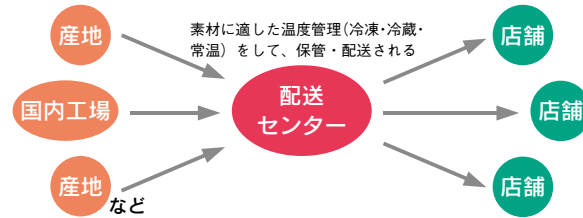
拵結び 拵用の糸をまっすぐに固定し、拵の模様にあわせて染めない部分に芭蕉の皮の裏皮(うばさがら)をあて紐で固く結ぶ。

安全な食を届ける

このハンバーガーに入っている生鮮野菜は、すべて国産。全国約2900戸の協力農家のみ
なさんによって安全に栽培・収穫され、配送センターを経由し、新鮮な状態を保ったま
ま店頭へ運ばれる。安全かつ効率的な企業の取り組みにより、安心しておいしい「食」
が各地に届けられている。

取材協力：株式会社モスフードサービス

●食材が店舗に届くまで



サウザン野菜バーガー
協力農家で採れた野菜は、ハン
バーガーの中でもとても大きな
役割を負っている。仲買を通さ
ないため、店舗には安定して届
けることができる。



東京都内の店舗
店内のボードには、その日使用する野菜の生産者
の名前と地域が書かれており、一目で確認でき
ようになっている。

今はタイからの研修生も受け入れ
ています。大きく甘いトマトを作
るのは大変ですが、食べる方々に
喜んでもらえると思うと、やりが
いを感じますね。

トマトを生産する農家
サングレイス農場社長の杉山
健一さんと従業員の方たち。



おいしいレタスを作るため
に手間はかかりますが、農
薬や化学肥料をなるべく使
わないようにしています。



●レタス

レタスを生産する農家
野菜くらぶ静岡農場の塚本佳子
さん。3年前に独立して、7ha
の畑でレタスを育てている。



●小麦



パンズ(パン)に使用する小麦は
アメリカ合衆国などから輸入し、
国内で加工される。写真は、発酵が
終わった生地をオープンに入れ、
高温・短時間で焼き上げたところ。

●牛肉など



牛肉の食肉加工工場(オーストラリア)
食肉に加工され、日本に輸出されるまで一
貫した検査・管理体制が徹底されている。
工場には政府機関派遣の獣医、検査官が常
駐し、厳しいチェックを行う。

●トマト



トマトのハウス 外の土壌とは隔離されたハウスの中で、作業をする人も昆虫や種
子を落とすクリーンな状態で、大切にトマトを育てている。ハウス内では、受粉用
のハチも飼育している。