

四 楮皮煮

(煮熟)



水で丁寧ゆすいだ楮皮を大釜で煮る。煮釜に水とソーダ灰を入れて沸騰したら、原料をほぐしながら入れる。三十分ごとにムラができないようにひっくり返して二〜三時間ほど煮て蒸らす。紙漉き工程の中でも火加減、水加減、楮皮の入れるタイミングなど長い経験が必要で製品の出来に大きく関わる作業。

五 楮だし

(塵取り)



煮上げた楮皮を清水の中でゆすぎながらカマを使って一本一本に付いている塵やアクを取り除いていく。この作業をカツゲシと呼ぶ。ここでいう塵とは楮皮に残った粗皮や、スジという茶褐色の繊維のことである。一日中水辺に座って行う辛い作業でもある。

六 カズブチ

(叩解)



現在は、右の写真のようなピーター機や打盤機を使うことが多くなつたが、昔は洗い終えた楮を石台が厚い木の台の上で叩き、繊維を叩いていた。その場合は、まず大きく重い檜の棒を両手に持って叩く「大ぶち」、次に細い棒で叩く「子ぶち」の順に行う。

和紙は“寒漉き”と呼ばれる冬の寒い期間に漉いたものが特に上質の紙になる。水が清く、細菌が少ないために原料が腐らないからだ。そのための下仕事は冷たくて辛い。楮を水に漬けて、一本一本丁寧に洗ひ、鎌で汚れを取り除くことから紙の道は始まる。