



糸芭蕉から糸を作る

バナナなどが属する芭蕉科（ばしょうか）の植物は、

- ・食用となる実芭蕉（みばしょう）=バナナ
 - ・観賞用の花芭蕉（はなばしょう）
 - ・実はなるが食用には適さない糸芭蕉（いとばしょう）
- の3種類あります。



糸芭蕉を提供して下さった羽島さん

糸を採ることができるのは糸芭蕉だけで、夏の間は葉を落としたり、伸びた幹の上部を切り落として太さを均一にする「芯止め」という手入れをおこないます。その後3年ほどかけ幹を太らせたものを、冬に切り倒します。

今回は実際に糸を採り、簡単なミサンガを作ってみました。

糸芭蕉は糸を採る時にでる不純物を紙にすることもできるエコな植物であり、種子島では海沿いの風よけや、街中にも自生している身近な植物です。このように可能性がたくさんつまった糸芭蕉を使い、種子島の特産品となる商品ができないか、現在、試作しながら検討しています。



切り倒した芭蕉の木の皮を外側から順番に剥いていきます。外側は繊維が粗く、内に行くほど細かくキレイな繊維がとれます。（ウーハギ）

剥いた皮を灰汁で煮ます。（ウーダキ）

皮から不純物を除き、繊維を取り出し（ウービキ）乾燥させます。

自分で採った糸を使ってオリジナルミサンガのできあがり(◡‿◡)♪

試作室を利用しませんか？

きらりでは様々な大型業務用調理器具を取り揃えております。個人やグループなどどなたでもご利用できますので、お気軽にお問合せ下さい。



アイスクリームフリーザー



アイスクリームも作れますよ！
夏休みに作ってみませんか？

ガスオーブン



大鍋



真空包装機



問合せ先：西之表市西之表 16314-12

☎：0997-22-2009（又は経済観光課 22-1111）

✉：tanegashimakirari@po5.synapse.ne.jp



種子島特産品開発センターきらり

（種子島産婦人科医院裏）

担当：牧