

紅花の染色用加工

紅餅をつくる

発酵させることで赤の色素を高めて紅餅に加工する、古来から行われていた伝統的な方法です。



01 荒振り

摘み取った花びらをきれいな水で洗い、ゴミなどを取り除きます。



04 搗き(つき)

花寝せした花びらは、臼や餅搗き機などについて、酸化を促進し、成形しやすいように花びらを潰します。



02 中振り

花びらをよく揉んで黄色の色素液を出し(集めた黄汁は、黄染めや着色料に使用できます)、よく水洗いをします。



05 成形

搗いた花びらを3cm程の大きさに丸めます。むしろ等に並べて手でつぶして煎餅のように成形します。



03 花寝せ

ざるの上に花びらを広げて少量の水をかけたら、むしろで覆って風通しの良い日陰に置きます。乾かないように1日2~3回黄色い部分がなくなるように、かき混ぜながら水をかけ、深紅になるまで2~3日寝かせます。



06 乾燥

直射日光の当たる風通しの良い場所で乾燥させます。天日で干して裏返すことを繰り返し、乾燥させます。完成した紅餅は紙袋に入れて、風通しの良い乾燥した場所(涼しい冷暗所)に保管します。

乱花をつくる

摘んだ花びらをそのまま乾燥させた干紅花。現在では、加工食品に彩りとしても利用されます。



01 晴れた日の朝に黄色の花びらのものを摘み取ります。花びらが濡れている状態の時は行いません。

02 摘み取った花びらをごさ等へ広げ、葉やゴミを取り除きます。

03



葉やゴミを除いた花びらは箱などに広げ、風通しが良く、直射日光のあたる場所で1日で乾燥させます。

すり花をつくる

白やすり鉢で擦ることで、花びらの表皮組織を壊して急激に酸化させる紅餅加工を簡略化した方法です。一例を紹介します。



01

葉やゴミなどを取り除いた花びらを、湿らせて蒸らした状態で4~8時間放置しておきます。

02



寝かせた花びらに、少量の水を加えて混ぜ、専用のねり機にかけて粗く潰します。これを3回繰り返したら布袋に入れて、黄汁を絞り取ります。

03



少量の水を加えてもう一度ねり機にかけたあと布袋に入れて脱水し、完全に水分を抜きます。

04



4~5枚敷いた新聞紙に薄く広げて、風通しの良いところで乾燥させます。

使われ方紹介

「紅餅」への加工は今で言うところの6次産業化の先駆け。
染料や加工食品など用途にあわせて「すり花」「乱花」が使用されます。



紅餅

山形県を代表する「米沢織」をはじめとする絹織物の染料として使用され、織物業振興の一端を担っています。



江戸時代は紅餅を材料に化粧用の紅がつけられ、口元や目元、頬などにつけておしゃれを楽しんでいました。



乱花

飲料やお菓子、アイスクリームなどに乱花を使用した加工食品が次々と開発されています。



健康ブームや在来作物への関心が高まり、レストランなどで提供する料理にも使用されています。

COLUMN

紅餅1個は紅花何輪分?

紅餅1個を作るために必要な紅花は300輪。生花2kgあたり、紅餅は200gしか作れない貴重なものでした。

新品種紹介



夏祭(なつまつり)

鋭いトゲのある「もがみべにばな」から突然変異育種法により作出したもの。他品種よりも草丈が低く、花は小ぶり。ツボミ数は25個前後と多く、咲き始めは黄色で、その後、紅色に変化します。

※突然変異育種法とは、薬剤処理などで人為的に遺伝的変異を生じさせて品種改良する方法。

〈「夏祭」を使ったフラワーアレンジメント〉



COLUMN

紅花と自然の神秘

毎年、夏至から数えて11日目の「半夏生(はんげしょう)」の頃に1輪だけ花を咲かせる紅花。この「半夏ひとつ咲き」を合図に次々と黄色の花が咲き出します。

紅花染めと織物

1601(慶長6)年に米沢へ入部した上杉景勝の重臣直江兼統は、当時すでに栽培されていた紅花や漆・桑・青芋あおすゐなどを引き続き奨励し、藩の買上制としました。兼統が書いた『四季農戒書(しきのうかいしよ)』には、紅花を育てるうえでの農民の心得や農作業に対する注意事項なども細かく記されているそうです。米沢藩の紅花は、その多くは京都や大阪に送る商品作物でした。明治時代以降、化学染料が輸入され、紅花染は衰退の一途を辿ります。しかし、伝統的な紅花染を残そうと、昭和38年に株式会社新田(米沢市)が「紅花紬」を発表。米沢織が紅色に染まった瞬間でした。

紅花染めの色

【赤色素を使った色見本(画像提供: ㈱新田)】



薄紅色 一斤染 中紅 桃色 韓紅

COLUMN

紅花を使った染物としては、以下のようなものがあります。

- 赤色素を使った染物
 - 一斤染(いっこんぞめ): 一反の生地を紅花600gで染めたもの
 - 韓紅(からくれなひ): 一斤染を3回繰り返して重ねて染めたもの
- 黄色素を使った紅花染め
 - 黄染(きぞめ): 紅花の黄色の染料で染めたもの
 - 朱華(はねず): 黄染に韓紅を重ねて染めたもの
- 両方を使った染物
 - 濃紅(こきくれなひ): 黄染を3回、紅を8回重ねて染めたもの

紅花染めと織物

紅花染めの工程

紅花染を取り入れた米沢織に力を入れている株式会社 新田で伝統的な紅染めの工程を教えてくださいました。



01

紅餅を一晩水につけ、水を変えながら黄色の液をもみ出して、黄色の色素を洗い流します。



02

黄汁を抜いた紅餅に、稲わらの灰汁水でつくった弱アルカリ水を入れて赤の色素を抽出します。



03

赤の色素に烏梅うばいの液を入れて中和させ、弱酸性にしながら染めていきます。



04

赤の色を濃くするために烏梅うばいの液を、状態を見ながら少しずつ加えていきます。



05

染めた糸は陰干しにして乾かします。

※烏梅: 梅を燻製したもの ※灰汁水: 藁灰に熱湯をかけて上澄みをすくったもの

山形発! 紅花料理をあじわう



- | | |
|-----------------|--------------|
| 1. 紅花つや姫ご飯 | 7. 紅花入り寒天 |
| 2. 紅花若菜のグリーンソース | 8. 紅花巻きめし |
| 3. 若菜煮 | 9. 紅花若菜めん |
| 4. 紅花甘酢漬け | 10. 紅花入りおみ漬け |
| 5. 若菜の天ぷら | 11. 紅花サイダー |
| 6. 紅手鞠チョコ | |

紅花の若菜と乱花を使って作る料理。「食」を通した取り組みから紅花の可能性を知る。

紅花をあじわう取組みは、紅花料理研究家の古田久子氏が昭和40年代から食の素材としてとらえ、試行錯誤されながら「紅花ずし」等を考案されました。今では、紅花が開花する季節には、観光施設やホテル、レストランなどで若菜や乱花を使った紅花料理を楽しむことができます。また、天童市では「紅花・紅花若菜アイデアレシピコンテスト」も開かれ、新しい紅花料理が誕生しています。

加工食品

紅花の、花びらには「カルタミン」と、水に溶けやすく清涼飲料水などに使用される食品添加色素「サフロールイエロー」が含まれています。赤い花びらは、酒や茶、漬物、うどん、そば、パン、ケーキ、ソフトクリームなど食品に広く用いられています。種子、若菜、乱花と食品に使う部位はいろいろ。白鷹町をはじめ、各町で様々な食品が開発されています。



① 「紅っ娘、花っ娘」は白鷹町産の紅花を使って色鮮やかに仕上げた漬け物です。(白鷹町)



② 「花べっこうあめ飴」は厚手の釜を使い直火でじっくりと炊き上げる「地釜炊き」という製法で作られ、県産紅花と菊(もって菊・黄菊)の花びらを散らした飴です。



③ 「紅花饅頭」は山形県産の最上紅花を100%使用し、着色料や保存料を使わず、からだに優しく作りました。中の餡(あん)は北海道産のいんげん豆と小豆を豆から直焚きで作った秘伝の美味しさです。(川西町)

④ 「本手焼き紅花せんべい」乱花が入ったせんべいは職人が丁寧に焼き上げた、昔懐かしい味。パリっとした食感と醤油の香ばしさがたまりません。(河北町)

