

麻づくりの生活史

—元「岩島麻」農家の古の聞き取りから—

藤野 麻子

はじめに

「霧下に見るや麻干す家百軒」_____。この句は、長野原町林地区出身の神官で町長も務めた浦野安が、昭和10年頃の生まれ故郷の風景を詠んだものである⁽¹⁾。

ここでいう「麻」とは大麻(hemp)のことであり、現在の東吾妻町・長野原町を含む吾妻地域一帯は、古くから纖維を取るための大麻の生産が盛んな地域であった。当時の林地区の戸数が約100戸であることから、ほぼすべての家が麻の生産に携わっていたことを表した句であるといえよう。

然しながら、生業としての大麻生産は昭和30～40年代前半にかけて完全に姿を消したため、この句のような光景を実際に見たことのある人はおよそ70代以上の世代に限られるようになってしまった。当地でそうした生業があったことを知らない人のほうが多くなっているばかりか、大麻に対するネガティブなイメージが浸透し、「大麻なんて栽培して大丈夫だったの?」という反応が返ってくることもある。

現在、群馬県内では唯一、東吾妻町岩島地区(大字三島)を拠点とする「岩島麻保存会」が、大麻の栽培免許を取得し、精麻技術を後世に伝えるための活動を続けている。私は、令和3年度より当会に在籍する古老メンバーハへの聞き取りを進めると同時に、4年度からは当会の通年の活動にも参加し、作業体験も含めて、今では幻の生業となってしまった吾妻の麻づくりとはどういったものであったのかを調査している。

本稿では、当地域の麻づくりの歴史の概略と、「岩島麻」を代名詞とする精麻が作られるまでの工程を踏まえた上で、10代の頃に家業として麻づくりに携わった4名の古老からの聞き取りをもとに、麻づくりという産業あるいは文化が地域や個人にどのような影響を与えてきたのかを記録、考察してみたい。

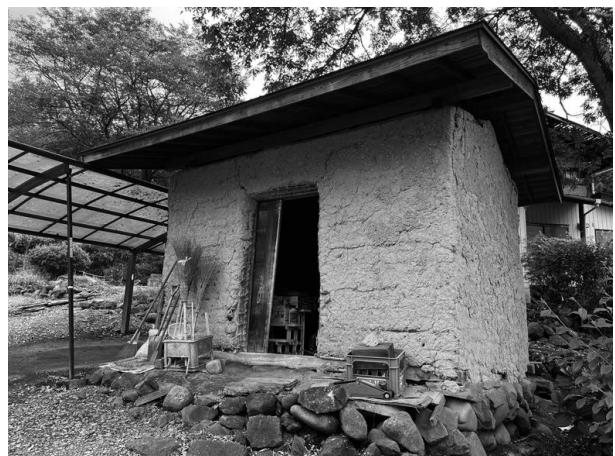
1. 史料に残る吾妻の麻づくりの歴史

ここでは吾妻地域の麻生産の中世から大正期までの歴史の概略を、史料をもとに振り返る。

吾妻地域でいつから大麻の栽培が行われてきたのかを示す資料は見つかっていないが、『加沢記』に記されている岩櫃城落城の記事にオガラ(麻がら)が出てくることなどから、少なくとも16世紀にはある程度の麻の生産が行われていたと考えられている⁽²⁾。17世紀半ば、真田氏の統治下では麻の自由な売買が許され、綱麻を上納することで畠年貢代金から差し引かれるといった貢租としての麻の収納が始まる。

江戸中期になると市町商人の活躍が目立つようになり、米・塩・肥料などを取り扱う問屋が、繭や煙草などとともに麻の荷主として、江戸および越中への出荷を取り仕切った。18世紀中頃からは加部安左衛門を代表とする在村荷主が本格的な集荷活動を行うようになる。

さらに19世紀になると、これらの荷主と生産者を結ぶ仲買商人が台頭し、岩下村の片貝家、郷原村の菅谷家などが、それぞれ江戸向け・越中越後向けに活発に荷出しを行なった。この当時の麻の活発な交易を裏付ける証拠が、かつて吾妻峠の道陸神峠にあった「樽沢の磨崖碑」(弘化3年、元治元年)に記された寄進者名に見てとれる⁽³⁾。この頃、東西吾妻を結ぶ交通は吾妻峠の断崖絶壁に阻まれ、大幅な迂回を強いられていたが、そこに最短ルートとなる峠道を掘削すべく中心的に寄進を行ったのが、片貝家・菅谷家ほか地元の「麻買仲間中」であった。地形から見ても工事には相当の時間と費用がかかったものと考えられるが、現在も東京・高崎方面と信越地



岩島地区に現存するネド小屋

方とを結ぶルートのひとつとなっている吾妻峠左岸を走る国道の始まりともいえる開削が、麻の出荷を契機としていたことは、もっと知られてもよい史実であろう。

明治 10 年の『吾妻郡村誌』には、町村別の産物として麻の生産額が記されており、およそその当時の生産状況を把握することができる⁽⁴⁾が、このなかで三島村（現東吾妻町三島）について「本村をもって本場と称し全郡の内冠たる者とす」と特に強調されているように、当時から当村の生産量が群を抜いていたことがわかる。また、この頃の出荷先および用途としては、上・中等品は越中・越後に行き越後上布・越後縮などの織物となり、下等品は東京に卸され魚網・鳥網・鼻緒・草履裏などの日用品となったようである⁽⁵⁾。

明治 37 年にはのちに設立される「岩島麻組合」の前身となる「有限責任殖産共同購買組合」が三島地区に設立され、44 年から大麻販売を開始。45 年には品質の統一を図り、価格変動の弊害を改善するため、最優等（吾妻錦）から優等（黄金）・一等（満月）・二等（山吹）・三等（黄鳥）・等外（紅葉）まで品質呼称を定めた。大正 7 年からは組合員を吾妻郡一円とし、組合員数も 600 人近くに増大し、大正期から昭和初期にかけて吾妻の麻生産はピークを迎えることとなる。

2. 岩島の精麻の工程と特徴

繊維にするための麻づくりと一言でいっても、用途や利用法によって、栽培から加工までの手順は異なる。

本稿が取り上げる「岩島麻」とは、古くから一貫して上質な糸や弓の原料となる「精麻」として生産・加工・出荷されてきたものを指す⁽⁶⁾。色や光沢にすぐれ、か

つ強靭な性質があることから、織物や弓弦の原料として重宝され、全国有数の上質な麻の代名詞と言わされてきた。

麻（精麻）づくりが他の農作物の生産・出荷と大きく異なる点は、一連の作業の工程のうち麻挽きと呼ばれる「加工」のパートが占める重要性が高く、その技術こそが作物の仕上がり、すなわち商品となる際の価格に大きく関わってくるということである。

「岩島麻」の栽培から加工までの工程について、詳しく述べるには紙幅が足りずここでは避けるが、簡単にまとめたものが図 1 である。

「岩島麻」には、よい麻をつくる条件として「1 から、2 ねど、3 ひき」という教えがある。「から」とはおもととなる植物としての大麻の茎を指し、畑を整え良い生麻をつくること、次に麻を発酵させる場である「ねど」の温度管理や時間に気を配ること、そして最後の仕上げとなる「麻挽き」と呼ばれる精製加工の技術を磨くこと、の 3 点を表している。この教えは、このあと取り上げる古老たちの聞き取りのなかでもしばしば口にされたほか、現在の「岩島麻保存会」の活動のなかにも引き継がれ、良質な麻をつくり続けようというプライドの基盤となっている。

3. 聞き取りから振り返る麻農家の生活史

ここから先は、冒頭で触れたとおり、生業としての麻の栽培と加工を経験した古老たちへの聞き取りを通して、麻づくりという地域の伝統産業と一個人や共同体との関わりをたどってみる。

プライバシー保護の観点から個人名は伏せるが、4 名の生まれ年と令和 5 年時点の年齢は次のとおり。MS さ

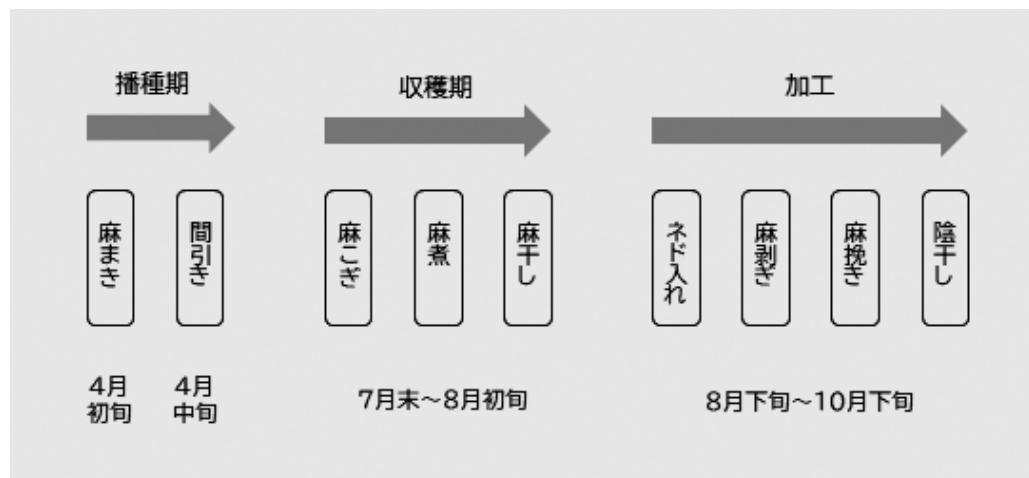


図 1 「岩島麻」栽培から加工までの工程

ん（昭和3年／95歳）、KKさん（昭和4年／94歳）、KIさん（昭和16年／82歳）、KHさん（昭和12年／86歳）。

（1）麻づくりの作業

まず地区一帯で麻の生産が盛んだった昭和初期頃の農家の一年の作業について聞いたことを、作業に沿って書き出してみる。

a. 播種（麻まき）

「この地区のほとんどの農家が麻とお蚕。お蚕は春の一回きり。夏から秋は麻が忙しいから」（KI）

「麻まきは昔は4月10日と決まってた。今みたいに播種機なんかなくて、30センチのサクを作ったら手で種まいてそこに土かけて。俺んちはだいたい1反5畝から2反歩。それこそものすごく疲れる仕事。だから『麻まき粥』っていってね、種まきの日はお粥を食べた」（KK）

「種まいてだいたい10日経つと生えてくる。間引きは1～2回。うんと太いや小さいのを間引く。中耕は細い桑で1回入れる。あとは（大風などの）障害がなければ麻こぎ（収穫）まで手はかからない」（KK）

ここまででまず興味深い点としては、岩島地区では養蚕が春蚕のみであったということである。麻と養蚕の兼業は昭和中頃までの吾妻地域の農家の一般的なスタイルと言えるが、長野原町内では春に加えて夏、家によっては秋を入れた年3回の養蚕を行なっていた事例と比べて、当地区での生業における麻の比重の大きいことがわかる。言い換えれば、品質の良い麻が取れることから、そちらに手間と時間をかけるほうが経済的にもメリットがあったということであろう。

麻は、4月下旬に間引きさえしてしまえば、あとは7月下旬までの3ヶ月間、特別に手をかける必要がない。そのため、5月中旬から7月中旬にかけての春蚕の作業や7月の麦の収穫時期とは重ならず、都合がよかつたようである。

b. 収穫（麻こぎ）～麻干し

「麻こぎの時期は7月下旬から8月初め。4月10日にまいて7月20日でちょうど100日だ。俺んちはだいたい7月30日か8月1日くらい。こいで（抜いて）煮たあと10日間干さないといけないんだけど、これだとお盆の前に干し終わるから。で、麻の終わった畑に蕎麦をまいてお盆を迎える。こぐのはおんなじょうも子供も家族みんなで1日中やった」（KK）

「こぐのは大人数の家は4～5人でやって、こいだあ

とは切る人と煮る人に分かれてやった。親父とふたりだけでやるときなんかは1週間かかった。こいだ分はその日のうちに煮て干さないといけないから夜までやった」（MS）

「昔は『30日オヤ』っていう小屋が畑のそばにあって。束にしたものを昼間は外に干して、夜はオヤにしまうってのを10日間やる。干してるとときに雨に濡れるとカビがついていい麻にならねえ。だから夕立がくりやあ子供だって走って行って、他の家のだってなんだってぜんぶ取り込んでね。干したり仕舞ったりは子供もよく手伝った」（KK）

収穫後にいったん煮た麻を10日間干す「麻干し」が、天気の変化を見ながらの気を使う工程であったことが、それぞれの口ぶりから感じられる。今回聞き取りをした以外の、長野原町内の高齢の人たちからも、「上部を縛って裾を丸く広げて干しているオガラのなかでかくれんぼをした」「川に泳ぎに行っても雨が降り出すと麻畑に飛んで行った」という話がしばしば聞かれ、幼少期の故郷の夏の初めの光景として共通の思い出となっているようである。

c. 加工（ねど入れ・麻剥ぎ・麻挽き）

盆を過ぎて一息つくと、いよいよ麻づくりの要、麻挽きのシーズンが始まる。

「8月20日頃から麻を挽き始めて、11月3日が地元の神社のお祭りだからそれより1週間くらい前までに挽き終わる。麻挽きが終わって蕎麦を刈ると神社のお祭り…というのがパターンだな」（KK）

「麻挽きが始まると2ヶ月近くほとんど毎日挽く。朝起きて朝飯前に挽き始めて、夜も暗くなるまで。今日挽くぶんはおとといネドグラに入っちゃってるんだからさぼれない」（MS）

「もし昼間だれか遊びに来たりして1時間さぼったら、夜また1時間余計に挽かなくちゃ。親の世代の話だけど、デートに行きたいからってその日の分を縁の下に捨てて



麻こぎ（収穫）

「いたなんて話もある（笑）」（KI）

干して保管しておいた麻をもう一度煮て（上げ湯）、そこから1日に剥いで挽ける分ずつ「ねど」に入れ、2～3日発酵させる。発酵が適度に進むと表皮がするする剥げるが、発酵具合が足りないと「渋く」なり、進み過ぎると「寝過ぎ」となり、どちらも作業のしやすさや仕上がりに影響する。前述した3つの教えに含まれるところ、「ねど」は経験と勘がものを言う繊細な工程であり、一度発酵させてしまったものは人の都合で止めることができないため、聞き取りにあるような時間との勝負となるのである。「ねど」に麻が入っている限り、身内に不幸があっても作業をとめられず、遊び盛りの10代の頃に、2ヶ月間来る日も来る日も決められた量に追われる毎日は辛かった、という話も聞かれた。

d. 荷出し

加工した精麻をどのように出荷していたかについては、祖父の代まで問屋をしていたKH氏の証言が詳しい。

「じいさんの頃までは個々の農家が問屋と仲買を通して売っていた。仲買は千葉や越後越前のほうから買いにくる人を連れて各農家を見て回って商談する。その頃は、麻挽きの時期になるとたくさんの人が村に出入りしていた。そのための旅館もあったし、俺んちみたいな問屋の家にも泊まらせた。戦争があって統制になったりして、そのあとは農協ができたから、問屋業も親父の若い頃で終わった」（KH）

麻の売り買いにともない、時期が来ると小さな集落に村外から多くの人が訪れたというのも、一般の農村とは異なる麻の産地ならではの特色であったといえる。昭和4年、岩島地区内だけで問屋がKH氏宅を含め6軒、仲

買が9人いたという記録⁽⁷⁾から、江戸時代から続く「麻買商人」の流通業が昭和初期にかけても盛んだったことがわかる。

今回、話を聞いた古老たちが出荷していたのはおもに、戦後の岩島農業協同組合ができてからである。

「農協には製品に応じて8つの階級があった（金・銀・銅・甲・乙・一等・二等・三等）。農協の人が審査する。俺も一回だけ金を取ったことがあるよ」（KI）

(2) 麻づくりと地域

a. 畑作の2年4輪作

麻を主に栽培していた頃の吾妻地域の農家の農事暦については、天明の噴火に関する調査のなかでも報告されている⁽⁸⁾が、今回の聞き取りからも昭和中頃までの岩島地区の畠地利用の特徴が見えてきた。

「麻をつくる畠は一年おきになる。連作がだめということではなく、麦や蕎麦など他の作物との関係でそういう。麻を収穫し終わった畠にはすぐお盆前までに蕎麦を撒く。その蕎麦がだいたい生え揃う9月末頃に「ナカイレ」といってサクの間に麦を撒く。蕎麦は11月に収穫するが、ナカイレした麦は翌年の6月まで畠にあるから2年周期となる」（KI）

この話に粟・稗・黍などの雑穀類を加えた畠地利用のスケジュールをまとめると図2のようになる。この「2年4輪作」が当地区の一般的な農法であった。換金作物としての麻を中心に、生活に必要な麦・蕎麦・雑穀類を無駄なく効率的に循環させているところに、稲作に不適な山間部ならではの知恵を見て取れる。

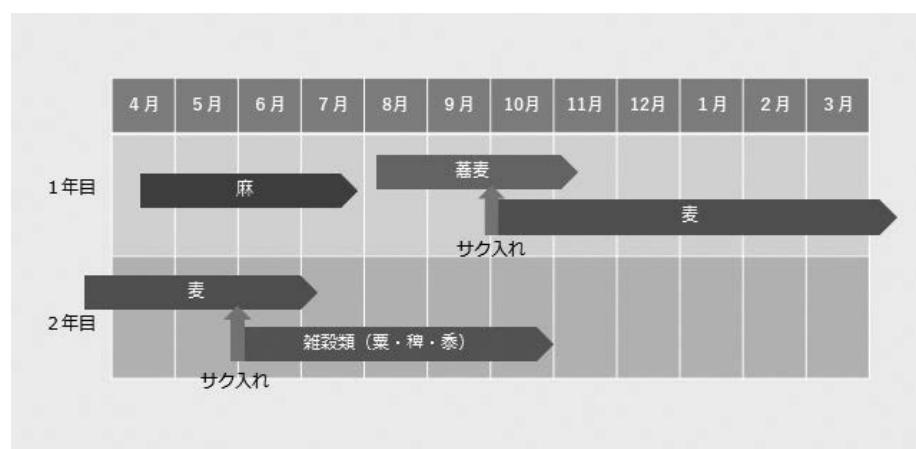


図2 畠地の2年4輪作

b. 地域共同体としての連携

この畑地利用にはさらに、個々の農家単位ではなく地域全体の連携が欠かせなかったことが、次の証言からわかる。

「麻畑は一年おきに、(地区の真ん中を通る)道を境に、今年は道上、翌年は道下とみんなで揃えてやった。麻畑っていうのはぼつんとひとつだけあると、風が当たつたり鳥にやられたりしてだめなんだ。だからなるべく密集させて際(きや)をつくらないようにやる」(KK)

生産から出荷までは各農家で独立した営農でありながら、地域全体としての収量の増加と安定のため、一年おきとなる麻畑のエリアを近隣で統一する。いつからこうした手法を取っていたのかは不明だが、この緩やかな共同体としての連携が、岩島が麻の一大産地となったことと無縁ではないだろう。

(3) 麻づくりと家族・師弟関係

a. ジェンダーの役割

麻づくりの作業は家族総出で行われるが、工程によってジェンダーの役割がはっきりと分かれているのが特徴的である。

「いつからかはわからんがここでは昔から、麻を剥ぐのは女、挽くのは男って決まっている。なかには女人でも上手に挽く人も何人かはいたが」(KK)

麻剥ぎが女性、麻挽きが男性の仕事であることは、全国的にそのような習慣があった訳ではなく(栃木の野州麻ではそれが逆になる⁽⁹⁾)、岩島麻に限った例であるようだ。その理由は古老たちにもわからないようだったが、丈が約190センチと他地域に比べて長く、弓の材料になるほど強靭な性質を持つ岩島麻を挽くには、小柄で力の弱い女性には向きだったからではないだろうか。剥ぎ手と挽き手の間(通常は夫婦や親子など)にも阿吽の呼吸が必要であり、「うまく行くときはいいが、喧嘩を



麻挽き

しているときなどは出来の悪さをお互いのせいにして大変だった」という一家総出で行う家業ならではの苦労話も聞かれた。

b. 師弟制

「昔の人はあっちこっち麻挽きしてるとあるから弟子入りしたんだ。2束持つていってそれを挽いたら帰ってきて昼飯食べて。それを3年くれえた。だけど行つたってこうすりやいいなんて教えてくれない。ただあの人はどうに挽いてる、この人はこうに挽いてるって見て、自分で挽いてくるだけ」(KI)

「親父から『あそこんち行って見てこい』って言われる。元のほうの“かしら”を挽くのは誰々が上手だと、尻のほうは誰々の親父さんがうまいからって、いいとこいいとこ習いに行って。だけど行ってただ見るだけ。教えてはくんないんだから。3年で一人前かな」(MS)

今回話を聞いた4人のうち3人は代々が麻農家で、親から引き継ぐかたちで麻づくりに携わっている。仕上げの加工となる麻挽きを始めるのは、中学を出て16、7歳の頃。挽き初めの数年は、親からではなく、地域内の「名人」のところに弟子入りのようなかたちで通いながら見様見真似で覚えるというのが通例であったようである。これも、農業でありながら工芸としての側面を持ち合わせる麻づくりならではの慣習として興味深く、畑地の連携使用と同じく地域内で同一産業を行う共同体としての協力関係と意識の高さを窺える。

(4) 生業としての麻づくりの終焉

a. 麻づくりと戦争

現在90歳前後の古老たちが10代の半ば、麻挽きに精を出すようになり数年も経たない頃、麻づくりも戦争の影響を受け始める。昭和14年、麻は統制となり個人での自由な売買はできなくなったが、太平洋戦争が始ま



麻剥ぎ (※筆者が体験した時の様子)

りマニラ麻の輸入が途絶えると国内では深刻な麻不足となり、国策として麻の生産が奨励されるようになる⁽¹⁰⁾。

「このあたりは戦争で被害を受けることもなく、むしろ麻づくりが忙しくなった」(MS) という証言のとおり、この頃の麻づくりはかえって戦争特需の影響を受けている。

戦後は、昭和 20 年に GHQ により大麻栽培が全面的に禁止されるも、22 年の「大麻取締規則」により解除、翌 23 年に現行の「大麻取締法」が制定され麻の栽培が免許制となるなど、麻づくりを巡る動きが複雑化し、生産者も振り回されることになる。これによりなんらかのダメージを受けたものと考えたが、

「特になんも変わらねえ。漁業の漁網や釣糸をつくる工場もできて、千葉のほうに送って、一時期は儲かったみたいだな」との MS 氏のコメントを筆頭に、ほかの回答からも、岩島においては大麻取締法やそれにともなう免許制度自体が麻づくりの衰退に影響を与えたものではないことがわかった。

b. 生業としての麻づくりの終焉

戦後も地区の主要な産業であり続けた岩島の麻だが、昭和 30 年前後からの化学繊維の普及による大波からは逃れることができなかつた。

「ある頃急に、農協に出しても売れ残るようになった。出荷した麻の半分が売れなかつた。いちばんの消費先の魚網がごろりと化繊（ナイロン）に変わつたから。それが続くようになって、売れねえ麻つくつてもしょうがないからって、コンニャクになった」(KI)

「売れなくはなつても弓の材料には必要だから良いものは売れたよ。ほかが少しずつよすようになってもうちは続けてたが、昭和 46 年に親父が死んだからそれでよした。48 年くらいでみーんなばたりと終わつたんじゃねえかな」(MS)

昭和 35 年に岩島農業協同組合の加工場は閉鎖、54 年には唯一精麻加工を続けていた 1 軒がやめ、ここで事実上、生業としての岩島の麻づくりは終焉を迎えることとなる。

一級品としてのプライドを持って続けてきた麻の生産・加工をやめることについて、迷いや心残りはなかつたのかと尋ねてみたが、一様に「しかたがねえから」という答えであった。ちょうど家族を持ち、一家を支えていかなければいけない壯年期を迎えていた彼らにとっては、「伝統」よりも、新たな生活の柱を見つけることが優先されたのは当然のことである。

c. 岩島麻のその後

その後の「岩島麻」は、文化財保護の観点や神事で使用する精麻を必要とする神社庁からの求めなどもあり、昭和 41 年「大麻保存協議会」が、昭和 54 年に「岩島麻保存会」が設立され、地域の伝統文化としての麻づくりは存続されることとなつた。毎年欠かさず行われる麻の栽培から加工に加えて、国内外への精麻技術の指導や、平成 2 年には平成の天皇即位にともなう大嘗祭への協力を行う等の活動が評価され、平成 4 年には群馬県選定保存技術第 1 号にも認定された。今回話を聞かせていただいた 4 名は、当会の設立当初からのメンバーであり、50 余年にわたつて「伝承者」としての役割を果たしている。10 代で家業として関わつて以来およそ 80 年、麻づくりは常に彼らの人生と共にあり続けているのである。



麻づくりの道具（展示：やんば天明泥流ミュージアム）

おわりに

ここまで、元麻農家であった古老たちへの聞き取りをもとに、(1) 栽培から加工・出荷までの作業工程、(2) 地域共同体との関わり、(3) 家族内や師弟との関係、(4) 戦争を挟む時代の移り変わりとの関係といったテーマごとに、吾妻・岩島地区に伝わる麻づくりについて取り上げた。小稿を「生活史」と題したのは、当地域における本業が個人に与えた影響は少なくなつただろうという仮定をもとに、地域産業史・農政史としてではなく、一個人の視点から見た麻づくりというものを探し、記録したかったからである。そのため、本文内でも語り手本人の口調や言い回しをなるべくそのまま表すことに努めた。

(1) で語られる各工程の作業方法については、実際にはもっと詳細な手順や手業についても聞かせてもらったのであるが、ここでは全体像をつかむために一部の証

言を取り上げるだけに留めた。そうした技術に関する細かな記憶は、実体験を通して「岩島麻保存会」内で彼らから若い世代へと継承されていることに希望を感じとともに、彼らの健在なうちにさらなる聞き取りと記録の作成を急ぐことも必要であると考える。

また（2）（3）に関する証言から見えてくるのは、近世あるいは中世から伝わる麻づくりという農業を、途切れることなく受け継いできたというだけでなく、「岩島麻は全国随一の上質な麻である」という誇りを各農家が自認し、個人の技術向上や地域全体の連携を通して製品の質に拘り続けてきたという点である。「麻で食っていた」時代から半世紀以上が過ぎても、彼らの言葉の隨所に麻づくりへのプライドや情熱ともいえる想いを感じる場面が多々あった。であるがゆえに、数百年間、吾妻地域に連綿と受け継がれてきた大麻という農作物と地域住民との関わりが、高度成長期以降のわずかこの6～70年の変化のなかで消滅し、人々の記憶からも失われてしまうということに、強い危機感と焦燥感を覚えずにはいられない。

なお、聞き取りインタビューは数回にわけて作業の合間等に行ったため、聞き直してみると重複する点や、逆にもっと掘り下げるべき点が抜け落ちているなど聞き手側の不備や未熟さが多々見られる。それについては今後も同じテーマでの聞き取り調査を続けるなかで補完していくたいと考えている。

最後に、本稿の執筆にあたり、聞き取りにご協力いただいた4氏をはじめ、海野信義会長をはじめとする「岩島麻保存会」会員各氏、東吾妻町教育委員会の吉田智哉氏にご協力をいただいた。記して、感謝いたします。

野原町羽根尾区有文書613）前文にも、「政府は本年度大規模の増産を計画せり、本県に於ても国策に順応し之が増産を奨励しその生産確保を期する次第である」とある。

文献

1. 丸橋勝太郎『櫻木大麻製造實驗略記』1893
2. 吾妻麻信用購買販売利用組合『吾妻麻一班』1928
3. 浦野安『吾妻渓谷探勝記』1936
4. 吾妻町『原町史』1960
5. 萩原進『あがつま史帖』西毛新聞社 1973（増訂再版）
6. 群馬県教育委員会『岩島の麻』（群馬県無形文化財緊急調査報告書）1978
7. 群馬県『群馬県史 資料編11卷』1980
8. 中之条地域行政推進会議「岩島地区に於ける大麻生産に関する調査」1982
9. 長野原町『長野原町の民俗』（八ッ場ダム水没地域民俗文化財調査報告書）1987
10. 群馬県『群馬県史 通史編5卷』1991
11. 丸山不二夫『全国に広まった上州岩島の精麻を追って』 2002
12. 関俊明『浅間山大噴火の爪痕 天明三年浅間災害遺跡』新泉社 2010
13. 大麻博物館『大麻という農作物 日本人の暮らしを支えてきた植物とその危機』2017
14. 倉井耕一他『地域資源を活かす 生活工芸双書 大麻』農文協 2019
15. 東吾妻町教育委員会「岩島の麻栽培と精麻技術一群馬県選定保存技術」
16. 東吾妻町教育委員会「岩島の麻栽培と精麻生産—岩島麻保存会」2021

註

- (1) 文献3
- (2) 文献10
- (3) 文献4
- (4) 中之条町以西の吾妻川沿いの村々が麻・麻布を特産物として生産額をあげているが、「大柏木村:麻 2500 貫」「林村:麻 1500 貫」等のなかで、「三島村:麻 6321 貫」と群を抜いている。
- (5) 文献1
- (6) 大麻の繊維には「精麻」のほか、皮を剥いだだけの「皮麻」（ひま・かわぞ）があり、良質な麻の取れない地域では皮麻が作られた。
- (7) 文献6
- (8) 文献12
- (9) 文献14
- (10) 群馬県経済部が昭和18年頃発行した「大麻栽培要綱」（長

（ふじの あさこ 長野原町やんば天明泥流ミュージアム学芸員）