



富岡製糸場総合研究センターだより

No. 28

(2023年6月発行)

富岡製糸場をもっと楽しむための豆知識をお届けします！

フランス式繰糸器そうしきの鍋の役割について

1872(明治 5)年の創業当初使われていたフランス式繰糸器の台上には鍋がいくつか並んでいます。それぞれどんな役割があるのでしょうか。

繰糸器の台上には、主に大中小と 3 つの鍋が設置されています。工女はまず配られた繭まゆを中型の鍋(①)で煮ます。煮えた繭は、一番大きな鍋(②)に移し糸を繰ります。この鍋に入っているお湯は熱い時で 80℃近くあり、とても熱いため鍋の中に手を入れる際は一番小さな鍋 (③)の水で手を冷やします。また、底に複数の小さな穴が開いた更に小さい器がふたつ設置されています。それぞれ緒糸ちよし(正しい糸口を出すまでに出るくず糸)を入れる器(④)と蛹さなぎと蛹のまわりに残った糸の膜を入れる器(⑤)です。素材は、繰糸台が真鍮しんちゆう、鍋は銅、躯体は鉄でできています。

1873(明治 6)年からおよそ 1 年 3 か月間、富岡製糸場の工女として働いていた横田英えいは、フランス式繰糸器をはじめて見た際の印象を、自身の回想録「富岡日記」で「一点の曇りもなく、金色目を射る斗り」と著あしています。明治に生きる 15 歳の英の瞳にはこの繰糸器がとても眩しく映っていたことでしょう。



フランス式繰糸器復元機
(繰糸所内設置)

◆ 発行 ◆

富岡市世界遺産観光部 富岡製糸場総合研究センター

バックナンバー
はこちらから▼

