

赤米ニュース

第252号

(2018年3月31日)



東京赤米研究会

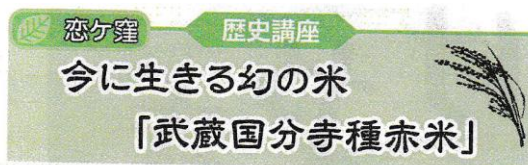
〒186-0005 東京都国立市西 3-7-29 アゼリア国立2-101 長沢方 (Tel042-577-6855)

おしらせ	-----	2014
おたより	-----	2017
種子島宝満神社資料集 (38)	-----	長沢利明 2017
表紙解説	-----	2020

おしらせ

●「武蔵国分寺種赤米」の歴史講座開催

前号でもお知らせしておきましたが、東京都国分寺市の恋ヶ窪公民館では今春、「武蔵国分寺種赤米」をテーマにした連続歴史講座を開催しております。講座は4回連続でおこな



「武蔵国分寺種赤米」は国内に現存する古代赤米の4原種のうちのひとつです。20年前に東恋ヶ窪で発見された貴重な赤米。その背景や歴史を学び、実際に食べることで古代のロマンを感じてみませんか。

①	2・24	赤米の歴史と文化を学ぼう
②	3・3	赤米の価値と栄養を知ろう
③	3・10	蕁納豆をつくってみよう
④	3・17	赤米の未来を考えよう 赤米おにぎり実食会

日土曜日 午前10時～正午

講師①②長沢利明さん(法政大学)

③鈴木 純さん(まちの植物はともだち)

④高浜洋平さん(古代米復活プロジェクト)

場恋ヶ窪公民館 第九小学校(3回目)

定15人 ¥500円(食材費として初回集金)

物エプロン バンダナ マスク(3回目)

協ふるさと文化財課

申1月25日(木)までに電話または直接恋ヶ窪公民館へ。多数の場合は抽選。定員に満たない場合は、1月26日(金)以降先着順



われ、参加者を少人数にしぼって集中的に、赤米の歴史や文化を学びながら、調理実習・試食などをおこなうという、大変ユニークな内容となっております。講座の企画から運営に至るまでを担当されたのは、同公民館主事の梅原 薫さんです。国分寺市教育委員会ふるさと文化財課も、協力して下さることになっております。

この歴史講座への参加を希望される方々を広く募るため、左下に掲げた紹介記事を、市の広報である『市報国分寺』第1319号(2018年1月15日発行)に掲載したところ、多くの市民の皆さんが関心を示されました。15名の定員で募集をしたのですが、応募者が超過となり、結局21名の皆さんが、参加されることになったとのことです。

講座の第1回目は、本年2月24日(土)におこなわれ、当会代表の長沢利明さん(法政大学講師)が、「赤米の歴史と文化を学ぼう」というテーマで、講演されました。講演では、日本の赤米の歴史が大変わかりやすく紹介され、実物の標本なども多数持ち込まれて、受講者の皆さんは、直接それらを手に取って観察することができたほか、スライド映写もたくさんおこなわれましたので、大変有意義な講座となりました。また、公民館スタッフの方々が用意して下さったおいしい赤米甘酒とクッキーも出席者に振る舞われ、なかなかおいしいと評判でした。

長沢さんによるお話は、次回3月3日(土)にもおこなわれることになっております。第2回目のテーマは、「赤米の価値と栄養を知ろう」ということになっております。第3回目は3月10日(土)に予定されており、「蕁納豆をつくってみよう」というテーマのもとに、鈴木 純さん(まちの植物はともだち)の指導で、赤米稲の蕁を用いての納豆作りの講習



講演中の長沢利明さん

がおこなわれます。第4回目は3月17日(土)に予定されており、高浜洋平さん(古代米復活プロジェクト)による「赤米の未来を考えよう」というお話と、赤米料理の試食会がおこなわれることになっております。ご期待下さい。

●前号の訂正

前号の記事に誤記がありましたので、お詫び申し上げます。下記のように訂正させていただきますので、よろしくお願い致します。

2006 頁左2行目 赤子目→赤米

●今年度用の種籾の配布

2018年度の赤米作りも、いよいよそのスタートの季節を迎えようとしております。皆さん、いかがお過ごしのことでしょうか。今年もまた、おおいに頑張りましょう。準備の方はできておりますか?。まだまだ時間がありますので、そうあわたる必要もありませんが、今のうちに、できることはやっておきましょう。何をさしおいても、まずは種子の確保です。当会では本年も赤米栽培希望者に、種籾の無料配布をおこないますので、必要な方はぜひ早めにご連絡下さい。

昨年もまた希望者が非常に多くて、事務局

では種子の手配に苦勞をしましたが、何とか全員に希望の品種を提供することができ、ご要望に応えられなかった方々はまったくおられませんでした。これはまったく、高知県の鈴木誠さんの御尽力のたまものです。おかげ様で、小学校の総合学習の体験栽培に用いられる、かなり大量の種子も、全量まかなうことができました。「赤米栽培を広く一般に普及させていく」ということが、本会の最大の目的となっているのですから、今後ともこの態勢を何とか維持していきたいものです。「東京赤米研究会に頼めば種子は必ず手に入る。絶対に何とかなる」という具合に、持っていくものだと、私たちは考えております。

ところで、4~5月頃になって種子の配布希望の連絡を寄せてこられる方々も、よくおられるのですが、その頃にはもうたいい在庫は残っておりません。ぜひ1~2月中に、遅くとも3月中までには連絡をしていただきたく思っておりますので、よろしくご協力のほど、お願い申し上げます。すでに旧年中から、種籾の予約をされていた方々に対しては、1月の時点で、当会より新しい赤米種子をお送りしてあります。まだ用意のできていない方々、もっと欲しいという方々は、ぜひ今のうちにご連絡下さい。できるかぎり調達致しますので、遠慮なく当会までご請求いただきたいと思います。今のところは十分な種籾の量が確保できておりますので、まず大丈夫です。

本年、当会から配布することのできる赤米品種は、以下の通りですので、配布希望者はぜひ品種名を指定してご請求下さい。それぞれの品種の特徴を、以下に若干解説しておくことに致しますが、ここに紹介する各赤米品種は、基本的にいっさいの品種改良のなされていない純然たる伝統的な在来種で、園芸店

や種苗店では決して入手できない神饌赤米となっております。

今年度、当会で用意しております種籾は、以下の7品種となっておりますので、どうぞお好きなものをお選び下さい。ただし、物によっては数量に限りがありますから、在庫切れの場合はあしからず、ご了承願いたいと思います。要するに、早い者勝ちということですので、よろしく願い申し上げます。

① 総社種赤米

岡山県総社市の国司神社に伝えられてきた、神饌赤米在来種です。ジャポニカ型の赤米稲の代表種で、いわゆる四大赤米稲のうちの一つでもあります。もともとよく知られているものです。赤褐色の籾と鮮紅色の長い芒がきれいです。大変丈夫で育てやすい赤米稲ですので、初心者向きです。



② 種子島種赤米

鹿児島県種子島の宝満神社に伝えられてきた、神饌赤米在来種です。これも四大赤米稲のうちの一つです。ジャヴァニカ種ではないかともいわれています。芒は白いですが、玄米は赤い色をしています。米は大変美味で、飯の香りもよく、日本の在来赤米の中でもっとも食味にすぐれています。実際に食べてみるには、最適の品種です。



③ 武蔵国分寺種赤米

東京都国分寺市内で今から20年ほど前に発見された、東京生まれの陸稲赤米稲です。東日本を代表する在来ジャポニカ種赤米稲で、四大赤米稲のうちの一つです。陸稲型の赤米稲として、重要な存在です。5月上旬に直まきすれば、7月には早くも出穂するスーパー早稲種で、茎が人の背丈ほどにも伸びる野性的な赤米稲でもあります。乾燥や低温にもよく耐え、大変丈夫で作付しやすく、初心者におすすめの赤米稲です。



④ フィリピン種赤米

フィリピンの在来赤米種です。籾は鮮紫色、芒は鮮紅色で、美しい赤米稲です。草丈が2m近くにもなるジャンボ赤米稲で、丈夫で育てやすい種類です。米の味も上々で、大変おいしいです。



⑤ブータンA種赤米

ブータンの在来赤米の一種です。結実数が多く、粳は白くてまったく芒のない坊主稲ですが、玄米は赤いです。早稲ですので、非常に早く出穂・結実します。低温と乾燥にもとても強く、栽培しやすい品種です。



⑥ブータンB種赤米

ブータンの在来赤米の一種です。粳は白っぽく、時に赤味を帯びることがあります。長い芒はあざやかな赤紫色になります。やはり早稲種で、早く稔ります。

⑦ベニロマン赤米

九州農業試験場で1987年に生み出された新品種の赤米稲で、「西海209号」ともいいます。赤米にしては草丈が低く、風にも強い品

種です。米は粘りがあって、大変おいしいです。古代米ではありませんが、すぐれた現代赤米です。家庭菜園などで、趣味でこの品種を栽培する方々が最近増えております。



⑧ネリカ米

アフリカの食糧不足問題の解決のために開発された新品種で、NERICA と呼ばれますが、New Rice for Africa の略です。アフリカのグラベリマ種と、日本のジャポニカ種とを掛け合わせて作られた稲です。粳が大きく多収で、独特の米の形をしています。赤米ではありませんが、希望者には配布致します。



なお、「2018年版赤米栽培マニュアル」は、本誌の次号より毎月連載していく予定ですので、参考になさってください。以上、よろしくお願い申し上げます。

おたより

●歴史講座、手伝いに行きます（米村 創）

恋ヶ窪公民館の歴史講座、大変楽しみです。公民館の梅原さんから、私も手伝いに来るようにいわれております。何でもやりますから、言って下さい。標本の運搬、パワーポイントの映写、会場の整理と受付などなど、この私にお任せ下さい。よろしくお願い致します（2/16：東京都国分寺市）。

●勉強になりました（須崎 宏）

国分寺市市議会議員の須崎です。本日の恋ヶ窪公民館の歴史講座には、私を含めて、吉田隆二・本橋たくみ・高橋りょうこ・丸山哲平の5名の市議会議員も参加させていただきました。興味深いお話を拝聴することができ、大変ありがとうございました。市議会では、本年も農業振興予算を取って、赤米栽培の振興をサポートする計画であり、私もこの問題について、議会で代表質問をさせていただく予定であります。今後ともよろしく願い申し上げます（2/24：東京都国分寺市）。

種子島宝満神社資料集(38)

長沢 利明

37 南種子町の神社と民俗（1987）・つづき

【解説】

本資料は、南種子町の町制施行 30 周年を記念して 1987 年に刊行された『南種子町郷土誌』の、記載の一部を再録したものである [南種子町郷土誌編纂委員会（編），1987]。南種子町の町内にあるすべての神社の由緒と、関連民俗の実情とが詳細に解説されており、重要な資

料とあってよい。

冒頭に触れられている町内の神社に関する簡単な解説について見てみると、当然のことながら、最初に松原の宝満神社のことが述べられている（写真1）。その後に真所の下中八幡神社の解説も、あわせてここに取り上げておいたが、こちらについても赤米に関する伝承が若干、残されているため、参考までに収録しておいた。その次の「茎永の赤米栽培習俗」の部分では、宝満神社の赤米神事がことが実にくわしく取り上げられているので、ここに全文を収録しておいた。そこでは、まず神事にかかわる祭祀組織のことが紹介されており、宮司（祝殿）・社人（社人ジイ）・氏子総代・氏子総代表・区長（茎永公民館長）などなど、さらにはコロウの存在についても触れられている。茎永にある九つの「門」のうち、三つの「門」から社人が選ばれているという指摘は重要であろう。神事の運営にあたり、社人そしてコロウの果すべき役割や任務についてくわしく述べられていることも、大変興味深い。

「御田の場所」については、赤米神事のおこなわれるオセマチと、隣接する「御田の森」とを含む、「御田ノモト」と呼ばれた儀礼の場の周辺図が掲げられており、大変わかりやすい。それらの空間的な位置関係は、今もまったく変わらずに維持されている。そこで栽培されてきた「オイネ」と呼ばれる赤米稲の特徴についても、触れられている。赤米神事の一連の流れは、ここにもあるように、まずは旧暦2月の「瀬祭り」から始まり、5月の「種子まき祭り」および「御田植えの準備」に至るプロセスにもとづいて、その準備段階をとらえておくことができる。

そうしていよいよ祭典が始まることになるが、その日の早朝におこなわれる「シュウ

エエ取り」の儀式は、社人が海岸に出てみそぎをおこないつつ、潮を汲んでくる儀式である。現地の方言での発音に合わせて、「シュウエエ」と表記されているが、いわゆる「シュエー」のことであって、無理に漢字をあてるとすれば「潮井」であろうか。その後の「苗取り」は、「苗取り拍子」の歌に合わせておこなわれ、宮司の手による舟田での祭壇作りへと移行する。その後は田植え舞・「降神の儀」・「御苗授けの儀」となり、田植え歌の合唱に合わせて、いよいよ御田植えが始まるというわけであった。祭りの後におこなわれる直会や「マブリ」の儀礼についても、くわしく触れられている。秋の収穫と、収穫された神饌赤米の管理の問題、後始末のことなどについても、おおよそその段取りはここから充分に知ることができるであろう。

今まで取り上げてきた諸資料に本資料をくわえ、これをもって宝満神社とそこでの赤米神事の概要はほぼ完全に把握することができたものと思われる。

38 民話「宝満さま」・「宝満の池」(1962)

(宝満さま)

種子島の南に茎永という部落がありますが、ここには種子島でいちばん広い田浦がありま



写真1 宝満神社

す。この田浦の西がわにしげった森があり、そこにこの部落の氏神さま宝満神社がおまつりしてあります。神社の横にある宝満の池は、周囲が一キロメートルばかりですが、種子島ではいちばん大きな池で、どんなひでの年にも水のきれつことがなく、夏は水蓮の花が香り、冬は数千羽のカモの羽音と鳴き声ににぎわいます。

今から二千年ばかり前、宝満さまは、はじめてこの茎永にお出でになりました。ところでこの宝満さまは女の神さまで、お名前は玉依姫(たまよりひめ)といわれます。宝満さまは、はじめて茎永に来られたとき、部落の北にそびえ立つ、加寿和(かずわ)の峰に、お供の家来十八人とともにお登りになりました。そこから見おろす茎永の平野は、アシとイグサが一面に生いしげって、見渡すかぎり荒れほうだいの沼地なのです。

荒れ地の真中を蛇のようにならねって流れる白い川、その先に広がる緑の松林、かがやく砂浜、目を転じてみると、深い林のなかに澄んでいる青い池。宝満さまは、それを頭のなかにきざむようにしばらくながめていらっしやいましたが、家来をふり返ってにっこりお笑いになりました。そして家来に、「あの沼地に稲をつくるのじゃ」とおっしゃって、さらに緑の山すそをさして、「おまえはあそこに住みつくがよい」とお示しになりました。こうして宝満さまは、沼地をたがやし、森をきりひらいて、稲をつくることを茎永の人びとに教えられました。

そしてこの二千年前の言い伝えどおり、茎永には今でも、十八人の家来が住んだ場所があり、そこには「がらん」という神さまをおまつりしてあります。そしてこの田んぼの底に歯、松の木の根や幹がいたるところに埋まっているといわれます。宝満さまが、はじめ

て稲つくりをされたときのものでしょうか。

さて、加寿和の峰の中腹には、泉がこんこんとわいていましたが、宝満さまは田植えがすむと、ここで手を洗っておいしそうに泉の水をお飲みになりました。それでここを今も御手洗（みたらい）と呼んでいます。また、そのそばで髪をけずり髪をおゆいになりましたが、そこを「びんどころ」と呼んでいます。それから、宝満さまは平地にくだって馬をおり、馬のくらをおはずしになりました。そこが沓脱田（くつぬぎでん）といわれるところだと伝えられています。そのとき、宝満さまは手に持っておられた竹のむちを地面にお立てになりましたが、それにいつしか根が生え、枝が出ました。しかもむちをさかさにおさしになったせいで、枝はみんな下に向かって出たということです。

それから、杭を打って馬をつないだところを杭串小田（ちいくいくしがおだ）、ころもを染めたところを形板（かたいた）といいます。ここには、宝満さまはいちばん大事な家来を住まわせました。ここからさらに田無（たあなし）を通り、宇都浦（うとうら）をへて辺田（へた）に出られましたが、ここには侍女の雪の子姫を住まわせましたので、ここは雪の子浦と呼ばれるようになりました。ここは数十メートルの高さのがけがそびえ立ちその下に雪の子姫をまつた「雪の子がらん」という神さまがあります。そして、その前の道は、死人を通してはならないといわれています。

さて、宝満さまは、雪の子浦からさらに松原へと向かいましたが、途中で小川がありましたので、そこを馬で渡りました。それが今の馬渡（もうたり）川です。宝満さまは、荃永平野の南の松原を永住の地ときめて、人びとに、それまでの生活とは全然ちがった、稲

作を中心とした生活を指導されたのでした。その後、宝満さまは宝満の池のほとりに神さまとしてまつられ、部落民から、あがめられるようになったのです。

（宝満の池）

むかし、ひでりがつついて、荃永の田んぼがからからに干あがり、苗はもうすぐ枯れるという情けないありさまとなりました。村人はただおろおろするばかりです。ところが、それほどひでりにもかかわらず、宝満の池は、いっぱい水をたたえています。そこで荃永の人びとは相談して、みぞを掘って池の水を田に引こうということになりました。みんなくわや棒を持って、いっしょうけんめい掘りはじめました。何時間も掘って、あとひといきで池に通じるというときになって、大きな岩につきあたりました。（つづく）

引用文献

南種子町郷土誌編纂委員会（編），1987『南種子町郷土誌』，南種子町長中峯薫

【表紙解説】世界の米料理①

インドネシアの炊き込みご飯は、ナシ・ゴレン（Nasi Goreng）と呼ばれる。インディカ米もしくはジャヴァニカ米をスープで炊き込んだもので、調理法としては「湯炊き法」のやり方が取られ、中近東のピラフやヨーロッパのパエリヤに似ている。通常の主食用の白飯は、「湯取り法」で炊飯されるのだが、インドネシアにはこのように、日本の炊き込みご飯と同じような調理法も見られる。そのせいか、ナシ・ゴレンは日本人にも大変人気があり、今では日本国内のエスニック・レストランでも、看板メニューとなっている（インドネシア共和国ジャカルタ市にて・長沢 瞳撮影）。