

# 赤米ニュース

---

## 第253号

(2018年4月30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)

---

4月の赤米作り	-----	2022
おしらせ	-----	2025
おたより	-----	2027
種子島宝満神社資料集 (39)	-----	長沢利明 2027
表紙解説	-----	2028

[2018年版赤米栽培マニュアル]

## 4月の赤米作り

### ●今年もいよいよ赤米作りが始まります

皆さん、お元気ですか？。ようやく4月になりました。桜の花も、もうすぐ咲きます。今年もまた新学期・新年度が始まり、いよいよ春爛漫の季節を迎えることとなりました。赤米作りも、また始まります。皆さん、準備はよろしいですか？。今年もおおいに張り切って頑張り、たくさんの収穫をあげましょう！。

とはいうものの、実はまだそうあわてることもないのです。すっかり赤米のことを忘れてしまっておられた方々も、まだまだ間に合いますし、4月の赤米作りの作業は、まだほんの準備段階が始まるに過ぎないので、まったく大したことはありません。なかなかエンジンのかからない方々は、ぼちぼちその気になってもらい、ゆっくり作業に取り掛かっていただいで結構です。最初はあせらず、気長にやってみましょう。最初の作業は、本当に簡単な準備仕事だけで、まったく簡単なことです。あまり面倒臭く思わないで下さい。

### ●赤米栽培マニュアルについて

皆さんにはこれから半年間、例によって本誌誌上において毎月、「2018年版赤米栽培マニュアル」をお届けしますので、毎月の作業の参考にさせていただきたいと思ひます。今年度版栽培マニュアルは、昨年度のものを一部分あらためてありますが、大きな改訂箇所はほとんどありません。去年のやり方の通りに繰り返してみても結構ですので、もう一度思い出しながら、やってみていただきたいと思

っております。また、昨年度の失敗経験や反省・教訓を、おおいに活かしながら、いろいろな応用をためてみることも、とても大切です。

ここでの栽培マニュアルに必ずしもこだわることなく、皆さんご自身でおおいに創意工夫をくわえ、どんどん新しいところにもチャレンジしていただきたいものです。また、その成果をぜひ本会まで、どんどん報告していただきたいと思ひています。試行錯誤もまた、得がたい貴重な経験です。反省や教訓を積極的に取り入れて、マニュアルをどんどん改訂し、よりよいものに作り変えていきましょう。よろしくご協力のほど、お願い申し上げておきます。

さて、いつものごとく、あらかじめお断りしておくことにしますが、これからここで述べていく赤米栽培法の基本手順は、都市部の集合住宅に住む非農家の一般市民が、あくまでもひとつの趣味として赤米栽培をおこなうために用意されたものです。それは、本格的な水田圃場を用いてなされるものではなく、その代替手段としての、いわゆる「バケツ栽培」もしくは「プランター栽培」のやり方での、赤米の栽培方法をまとめてみたものです。いわばそれは、「都市型小規模稲作栽培」のための技術テキストといってもよいことでしょう。したがって、中～大規模に本格的な水田栽培をこころみられる方々は、ここでのマニュアルを、その基本事項のみ参考にしていただいで、それ以外のくわしい専門的な問題は、ぜひ稲作りのプロフェッショナルである農家の方々におたずね下さい。私たちはいつも、そのようにおすすめてしています。

ベランダ栽培と水田栽培とは、根本的に作業手順や育成技術が異なります。それは、アマチュアとプロとの違いでもあります。逆

に、ベランダ栽培をこころみる方々は、あまり農家のアドバイスが参考にならない場合もあります。なぜならば、私たちの栽培する赤米稲は、ほとんど品種改良ということがなされていない、いわゆる「古代稲」ですので、野生植物に近い生態的特徴を持っており、人工的な育成環境に高度に適応した現代の稲の育て方に関する経験や知識が、あまりあてはまらない面もあって、通常の稲と同じように育てたために、逆に失敗するというケースもよくあるのです。その点もぜひ、ご注意願いたいと思っております。

### ●ミニ田んぼの準備

では、さっそく4月の農作業について述べていくことにしましょう。種まきの準備などの、具体的な作業は5月から始まりますので、4月についてはとりあえず、土の準備ということのみに、とどめておくことに致しましょう。

まずは「ミニ田んぼ」を準備します。私たちはベランダや庭などに置かれた、バケツ栽培用・プランター栽培用の施設を、「ミニ田んぼ」と呼んでいますが、まずはこれを用意しなければなりません(写真1・2)。ミニ田んぼは、容器に土を入れて作りますが、その際に用いる容器は何でもかまいません。園芸用のプランターでもよいですし、廃品のポリバケツや水槽・タライ・ベビーバスなどでも応用できます。水が漏れず、土を深く入れることができれば、何でもミニ田んぼに用いることができるのです。

ポリバケツは水漏れもなく、土を深く入れることができるうえに、移動もさせやすいので、もっとも適した容器といえるかもしれませんが、あまり多くの苗を植えることができない点が短所でもあります。一方、発泡ス



写真1 バケツ栽培



写真2 プランター栽培

チロール製の「トロ箱」は、形が四角形なので無駄なく苗を植えることができ、場所も食わずにいくつも並べることができる点がすぐれています。断熱効果も高く、これまた非常に適しています。魚屋さんやスーパーなどに行けば、いくらでもタダで分けてもらえますので、入手も楽です。園芸用のプランターを用いる場合、底に簀の子のあるタイプと、ないタイプとがありますが、なくて結構です。

箕の子付きのものの場合、それはずして使  
って下さい。横についている排水孔は不要な  
ので、ふさいでしまってください。

わざわざそのために容器を買ってこなく  
ても、赤米栽培は可能ですし、いらぬ廃品を  
再利用すれば十分です。何の容器でも使えま  
すので、物置の中に眠っている無用の長物を  
探してみましょう。なおミニ田んぼの利点は、  
そのポータブルさにもあります。台風などで  
暴風雨が予想される時などは、田んぼ（容器）  
ごとそっくりそれを屋内に避難させることが  
できます。そのためにも、できれば移動でき  
る大きさで重さの容器を選ぶとよいでしょう。  
あまり大きな容器を用いますと、重くて運べ  
なくなりますので、気をつけましょう。

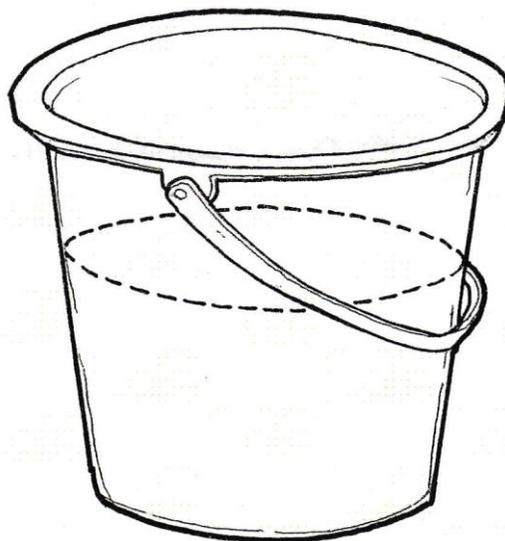
### ●土の準備

ミニ田んぼの容器が決まりましたら、そこ  
に土を入れます。土の深さは20~25cmほ  
どにしますが、あまり浅すぎないように注意を  
し、最低でも15cmは入れて下さい。初心者  
の失敗の原因を探してみると、土が浅すぎた  
という例がもっとも多く、稲が根をしっかりと  
張ることができないために、苗がよく育た  
ないケースがほとんどです。ぜひ、気をつけ  
るようにしましょう。ポリ・バケツを用いる  
場合の土の入れ方は、図1のようにするとよ  
いでしょう。

土は野外で採取してくればよいのですが、  
農家に頼んで水田や畑の土を少量いただいて  
くるのがベストです。山土よりは低地の泥質  
の土の方が、乾燥しにくいので適していますが、  
どんな土でも稲を作れないということはい  
りません。まったく土のない市街地におす  
まいの方々には、園芸店やホームセンターな  
どにあって、袋入りの土を買ってきて下さい。  
それほど高いものではありません。ついでに

図1 バケツ栽培の土の入れ方

（点線の部分まで土を入れる。3分の2までの深さに  
するのが望ましい）



肥料も買ってきてもよいでしょう。

肥料は堆肥がもっとも適していますし、有  
機栽培をこころみることができます。堆肥も  
園芸店で売っています。堆肥・鶏糞・骨粉な  
どを混合した固形肥料も、非常に効果的です。  
もちろん化学肥料を使用してもかまいません  
し、特に有機栽培ということにこだわらない  
方々は、おおいにそれを用いるべきでしょう。  
とはいえ、肥料は必ず与えなければならない  
というものでもなく、まったくの無施肥でも  
赤米は結構よく育ちます。逆に、肥料をやり  
すぎたために失敗するというのもよくある  
のです。

肥料は必ずしも必要不可欠なものではあ  
りませんが、米の収穫量をあげるためにはや  
はり必要ですので、慣れてきたならばごく少  
量、与えてみてもよいと思います。肥料を与  
える場合、容器の底の方に少量入れ、上に土  
をかぶせていき、肥料と肥料分のない土とが

混じり合わないようにします。要するに、苗の根が直接、肥料に触れることのないように心がけ、ジワジワと肥料分が土中にしみ出して、間接的に効いていくようにしてやるとよいのです。

次に容器に水を張りますが、ホースではなくジョウロなどで、そっと少しずつ水を満たしていき、土をかき回さないようにします。また、地表面を平らにならし、水位と地表面とが一致するようにします。地表面が完全に水没するようでは、水が多すぎます。その後、水が多少乾いてもかまいませんが、つねに土に一定の湿り気が、たもたれるように配慮します。このようにして土と水を、よくなじませておきます。この作業は、種まきの直前にやるのではなく、ぜひ4月中に済ませておきましょう。一定の期間を置いた方がよく、特に肥料を与える場合、肥料と土とを時間をかけてなじませておくとういのです。

昨年度に赤米を栽培したミニ田んぼをお持ちの方々は、昨秋の稲刈り以来、そのままの状態になっていることと思いますが、やはり春のうちに一度シャベルで土をよく掘り起こして耕し、十分に空気を土中に入れて、土塊を細かく砕いておくことが必要です。農家でいえば、これは春の荒起こしにあたります。その際に、土中に残っている昨年の稲の根株は、そのまま細かくほぐして土中にすきこんでしまっても結構ですが、わずらわしいということであれば、全部取り除いてしまってください。

さあ、4月中の作業はここまでです。次回は、種まきについて解説しましょう。赤米作りの準備のできたミニ田んぼは、よく日の当たる所に出しておいて下さい。2ヶ月後には、そこに青々とした早苗が並ぶことになります。楽しみですね。それでは5月にまた、お目に

かかりましょう。

## おしらせ

### ●歴史講座、第2回目を開催

東京都国分寺市の恋ヶ窪公民館で開催中の連続歴史講座「今に生きる幻の米—『武蔵国分寺種赤米』—」は、その第2回目の講演が3月3日（土）におこなわれました。講座は4回連続でおこなわれる予定で、約20名の参加者が座学・調理実習・試食などをおこなうことになっております。講座の企画・運営を担当されているのは、同公民館主事の梅原 薫さんと、国分寺市教育委員会ふるさと文化財課も、協力しております。

講座の第2回目では、前回に引き続き、当会代表の長沢利明さん（法政大学講師）が、「赤米の価値と栄養を知ろう」というテーマで、講演されました。講演では、世界の稲作の起源、野生稲から栽培稲の誕生までの歴史、赤米の栄養価、町おこしへの活用事例などなどに関する興味深い話題が豊富に紹介されました。例によって実物の標本なども多数持ち込まれ、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。



講演中の長沢利明さん

講演後には活発な質疑応答もおこなわれ、今年初めて赤米作りに挑戦される方々への、わかりやすいアドバイスもなされ、盛況のうちに終了致しました。

### ●歴史講座、第3回目は納豆作り！

東京都国分寺市の恋ヶ窪公民館で開催中の連続歴史講座「今に生きる幻の米—『武蔵国分寺種赤米』—」は、その第3回目が3月10日（土）でおこなわれました。今回は公民館の隣の市立第九小学校の家庭科室に会場を移し、稲藁を用いてのワラヅト納豆作りの実習がなされました。講師は植物観察家の鈴木純さん（「まちの植物はともだち」主宰）です。くわしい内容は、また次号で紹介させていただきますと思います。



講師の鈴木 純さん



皆で楽しく納豆作り

### ●種籾の配布、まだ間に合います

2018年度の赤米種籾の配布につきましては、前号すでにご案内致しました。今からでも、まだ間に合いますので、希望される方は遠慮なく、本会までご連絡下さい。今年、本会事務局で用意してあるのは、次の各品種です。ご希望の品種名を明記して、連絡して下さい。在庫がなくなりしだい、打ちきらせていただきますので、よろしくご了承願います。

#### 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、神饌用赤米在来種です。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、神饌用赤米在来種です。ジャヴァニカ種ではないかともいわれています。芒は白ですが、玄米は赤い色をしています。米は大変美味で、日本の在来赤米の中でもっとも食味にすぐれています。

#### ③武蔵国分寺種赤米

東京都国分寺市内で近年発見された、陸稲赤米稲です。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す。乾燥にもよく耐え、作付しやすい赤米稲です。

#### 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。

### 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。

### 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。

---

## おたより

### ●楽しいお話に感謝（梅原 薫）

当館主催の歴史講座、大変好評です。長沢先生には2回にわたってお話をしていただき、本当にありがとうございました。講座はまだ続きます。今後ともよろしく願い申し上げます（3/3：東京都国分寺市）。

### ●興味深く拝聴（米村 創）

国分寺市ふるさと文化財課の米村です。いつもお世話になっております。先日は赤米の講演をありがとうございました。初めて聞く

話題も多く、興味深く拝聴させていただきました。国分寺市での赤米作りはまだまだこれからです。よろしくご指導いただければさいわいです（3/6：東京都国分寺市）。

### ●楽しいお話に感謝（梅原 薫）

当館主催の歴史講座、大変好評です。長沢先生には2回にわたってお話をしていただき、本当にありがとうございました。講座はまだ続きます。今後ともよろしく願い申し上げます（3/3：東京都国分寺市）。

### ●歴史講座の受講者の皆さんへ（長沢利明）

歴史講座を受講された国分寺市の皆さん、このたびは私のつまらないお話に2回もおつきあいいただき、ありがとうございました。講座では武蔵国分寺種赤米の種粳も配布させていただきましたが、今年初めて栽培をころみる予定の皆さんは、本誌今月号から連載される「2018年版赤米栽培マニュアル」を、ぜひ参考になさって下さい。何かわからないことがありましたら、遠慮なくこの私や恋ヶ窪公民館の梅原さん、武蔵国分寺跡資料館の米村さんなどにたずねてみて下さい。成功を祈ります。できれば、栽培中の途中経過や感想などを、葉書などでお知らせいただくと助かります。写真などもどんどん撮ってお送り下さい。本誌誌上で紹介させていただきたく思っております。よろしく願い申し上げます（3/10：東京都国立市）。

---

## 種子島宝満神社資料集(39)

長沢 利明

### 38 民話「宝満さま」・「宝満の池」（つづき）

みんなは、えいえいとかけ声を合わせ、と

うとうその岩を掘りおこしました。が、そのとたん、一同は声をのんで立ちすくみました。

それもそのはず、岩の下から真赤な血の泉がわきでてきたのです。それと同時に、ものすごい風が、ぴゅーん、ぴゅーんと吹きだして、あたりの芭蕉の葉がさけ、木の小枝が折れ、池の面はみるみる大波にわきかえりました。空もいつのまにかどんよりとくもっています。すると、とつぜん、人びとの目の前に、ものずごく大きい松の幹が上の山からごろごろと転がりおちてきました。ところが、その幹があれよあれよと思うまに、角が生え、ひげがのび、手足が出て、うろこが輝きだし、真赤な目がらんらんともえる大蛇になって、みんなが見ている頭の上を黒い風のように飛んだのです。あまりの恐ろしさに、みんな顔色を失ってしまいました。やがて、「こらあ、わざいかこてえなった。はよう和尚さんに行たてみらんばじゃ」という者があって、みんなそろって宇都浦にある遠妙寺（おんみょうじ）のお坊さんにすべてのようすを話しました。

お坊さんは、さっそく香をたいて、南無妙法蓮華経と、お題目を千べんもとなえ、その間じゅう村人は、神さまの池をけがしたことを心からわびました。そしてあらためて、「どうか雨を降らせてください」といっしんに祈りました。

すると、それから十七日めに、たちまち黒雲がわきおこり、大雨が降りだしました。これで、枯れかけていた稲もすっかり生き返りました。やがて雨が止み、白くたちこめた霧が消え、池のそばの緑があざやかに照りはえてきました。あの太波にわきかえっていた池の面も鏡のようにしずまりました。すると、その池の向こうから、龍の頭のかたちをしたきれいな小舟に、三十一か二ぐらいの女が一

人のつてあらわれたのです。近づくにつれて、その気品のあること、その美しさ、とてもことばではいいあらわせないほどです。お坊さんは、「これこそ宝満さまのおすがたじゃ」といって、その場にひれ伏しました。そして、「村人の無礼をどうかゆるしてください。これから、田の米がよくできますようお見守りください」と祈りました。

すると龍頭の舟の女神はにっこりと会釈して、舟とともにしだいに消えてしまいました。それから、村人は、池のほとりに、石を積んでおまつりしてあった宝満さまに、りっぱなお社を寄進し、女神のそのときのすがたを木像に作って安置しました。このころは、神と仏がいっしょに考えられ信仰されていたので、遠妙寺のお坊さんがお社にお仕えして、宝満大菩薩とあがめていたということです。（つづく）

## 【表紙解説】世界の米料理②

「蓮飯」はベトナムの具入り御飯で、コムセンと呼ばれている。干しエビを水で戻し、その戻し汁で飯をまず炊く。次に鉄鍋で、戻したエビと人参・腸詰め・ネギ・グリーンピースなどを炒め、炊いた飯も加えて炒飯に。蓮の葉を広げ、そこに茹でた蓮の実と先の炒飯を盛って、きれいに葉で包む。それを蒸し器で10分間ほど蒸すと出来上がり。蓮の葉の香りが飯に移り、何ともすがすがしい印象の飯になる。ベトナムでは、人が集まる時などによく作る御馳走だ。日本のベトナム料理屋では、乾燥させた蓮の葉を水で戻して使っているが、それだとこの写真に見るような、あざやかな緑色にはならず、香りも弱い。現地ではもちろん、生の葉を用いて蓮飯を作っている（ベトナム社会主義共和国ホーチミン市にて・長沢瞳撮影）。