

# 赤米ニュース

---

## 第255号

(2018年6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)

---

|                |       |           |
|----------------|-------|-----------|
| 6月の赤米作り        | ----- | 2038      |
| おしらせ           | ----- | 2040      |
| おたより           | ----- | 2042      |
| 種子島宝満神社資料集(40) | ----- | 長沢利明 2043 |
| 表紙解説           | ----- | 2044      |

# 6月の赤米作り

## ●6月の赤米作りのポイント

初夏の種まきから、はや1ヶ月がたちました。皆さんのお宅の赤米稲の赤ちゃんの様子は、どうですか？。きちんと芽が出ましたか？。すくすくと早苗が順調に育っていますか？。駄目だったという方々は、今からもう一度やり直してみてください。決して遅すぎるということはないですから、大丈夫です。順調にいった方々の場合、もう赤米稲の苗はすっかり大きくなっていることと思います。初夏の日差しを十分に浴びて、これから赤米稲はもっともっと大きくなっていきます。今月は苗の成長を、さらに促進させてやるための、環境作りという点に重点を置いて、作業を進めていくことに致しましょう。

## ●ガス抜きパイプの設置

初夏から盛夏の頃にかけての、ミニ田んぼの土中ではこの時期、有機物が分解してガスが発生しやすくなってきています。それは土中の微生物の活動が活発化して、肥料や土壌中の養分を、活発に分解し始めるためです。その結果、土中には微生物の活動によって生れた炭酸ガスやメタンガスが溜まっていきます。ガスが地中に溜まったままですと、稲の苗の根を傷めてしまい、急速に早苗の成長がにぶったりすることがあります。そこで、そのガスを抜いて空気中に放出させてやるための通気パイプを、土の中に立ててやるとよいのです。面倒くさいと思われる方々は省略して下さいってもかまいませんが、できることならやっておきましょう。

パイプは塩化ビニール製の管でも、ゴムホ

図3 ガス抜きパイプの設置法

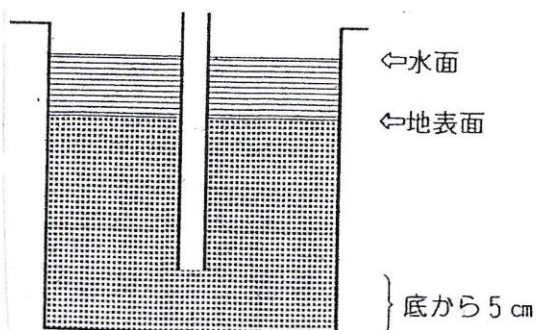
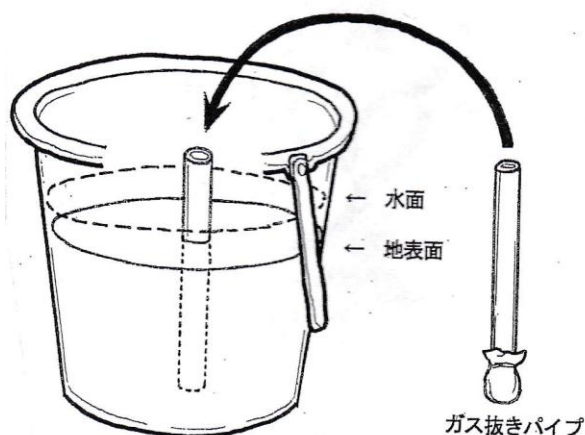


図4 バケツ栽培とガス抜きパイプ

(バケツの中央に1本のパイプを立てる。プランターの場合は2本)



ースを切ったものでも、何でもかまいません。節を抜いた竹でも、サランラップやファクシミリ用のロール紙の芯でもいいですし、要するに太い管になっていれば何でもよいのですが、トイレトペーパーの芯では、やや短かすぎますし、強度も落ちるので不適です。

ガス抜きパイプは、バケツの場合は真ん中に1本、プランターの場合は2本ほど立てて下さい。立て方は図3～4のようにし、パイプの下端が容器の底から少し離れるようにして、その上端が水面からわずかに飛び出すような形にセットします。パイプの中に水が満ちていてもかまいませんが、土が詰まっていはいけません。中が空っぽになっていせんと、そこからガスが抜けませんので、気をつけましょう。

### ●苗の成長と水位の調節

6月のミニ田んぼに育つ赤米稲の早苗は、図5・写真5のような状態に成長しています。苗の草丈は約15～20cmほどに伸びているはずで、すでに5～6枚の葉が出て、早くも分けつを始めている株もあるはずです。

種まき・発芽直後の赤米稲の芽は、細い針状をしています。それが子葉で、双子葉植物のように双葉ではありません。稲は単子葉植物ですので、子葉はつねに1枚です。発芽後、2～3日しますと、子葉の先端から本葉

図5 苗の様子

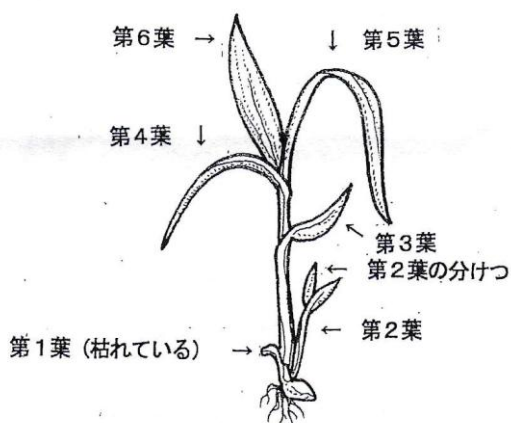


写真5 成長した赤米稲の苗

があらわれてY字状になりますが、それが第1葉です。第1葉はその後、枯れてしましますが、第2葉・第3葉が次々に出てきて、6月中旬には第5葉・第6葉までが出揃い、葉先が長く伸びていきます。早苗の丈が10cmを超えた頃からは、苗の成長に合わせて少しずつ、ミニ田んぼの水位を少しずつ深くしていきます。

その結果、ミニ田んぼはいかにも田んぼらしくなっていきますが、水の深さは苗の丈の3分の1ぐらいに保ちます。苗が15cmほどに成長した時点での水深は、およそ5cmということになりますが、その後はいくら苗が大きく伸びても、水深10cmまでにとどめて下さい。あまり深く水を入れる必要はありません。ガス抜きパイプの高さも、それに合わせて調節します。水面からほんの少し飛び出たぐらいの高さが適切です。

苗には十分に日光を当て、梅雨時シーズンを迎えましょう。梅雨が明けて夏になれば、赤米稲は急激な成長を開始します。それは本当に驚くばかりの成長ぶりで、タケノコのようにぐんぐんと苗が伸びていきます。楽しみです。それでは7月にまたお会い致しましょう！。

# おしらせ

## ●Lホールでの赤米展示終了

J R国分寺駅の駅ビル、「CELEO 国分寺」の8階にあるLホールで、一昨年以来、武蔵国分寺種赤米稲に関するウインドウ展示が続けられておりましたが、Lホールの閉鎖にともない、本年3月中をもって、この長期展示も終了することになりました。この展示は2016年11月に武蔵国分寺跡資料館で開催された「幻の赤米展」が大変好評であったため、そこでの展示品の一部を長期間、再展示していたものです。J R国分寺駅の北口再開発が進み、新たに市の公共施設である「COCOBUNJI プラザ」が、本年4月1日に開館することになりましたので、Lホールはその役割を終えることになりました。展示されていた赤米稲の標本類一式は、とりあえず武蔵国分寺跡資料館に引き取られ、保管されることになりましたので、くわしいことはそちらにお問い合わせ下さい。

## ●歴史講座「まとめの会」

国分寺市の恋ヶ窪公民館で本年2月から3月にかけて開催された歴史講座、「今に生きる幻の米—武蔵国分寺種赤米—」は、盛況の内に終了致しました。受講者の方々が今後とも連絡を取り合っていこうということになり、新たに市民赤米チームとして、「赤米セミナー」が発足することになりました。チームの初会合である「まとめの会」が3月22日(木)、恋ヶ窪公民館会議室で開かれ、6名の方々が出席されました。4月5日(木)には2回目の会合が開かれ、9名のメンバーが集まりました。チームは、各自の自宅でのバケツ栽培をこころみるだけではなく、公民館の中庭を

利用しつつ、皆で協力しながら赤米稲の中規模プランター栽培をやっていこうということになりました。どなたでも自由に、気軽に参加することができます。お暇な時に公民館にやってきて、赤米稲の世話をさせていただければと思います。参加を希望される方々はぜひ、恋ヶ窪公民館(Tel042-324-1926)の梅原 薫さんにお問い合わせ下さい。

## ●狛江市の古民家園でも赤米作り

東京都狛江市では、市内に残された古い農家の住宅を移築保存し、一般に公開しておりますが、「狛江市立むいから民家園」と呼ばれています(東京都狛江市元和泉 2-15-5・Tel 03-3489-8981・小田急線狛江駅から徒歩10分)。同園では昨年来、武蔵国分寺種赤米稲のプランター栽培をこころみていますが、残念ながら昨年は管理者のミスで、せっかく育った苗を途中で枯らせてしまいました。昨年の失敗を教訓にしつつ、今年もまた再チャレンジするとのことで、当会からは種子が提供されております。お近くにお寄りの節は、どうぞお立ち寄り下さい。同園では当面、プランター栽培によって種籾を殖やし、将来は園内の畑で大規模陸稲栽培をおこなって、稲刈りイベントや藁細工教室の開催などにつなげていきたいとのことです。



狛江市立むいから民家園

## ●COCOBUNJI プラザの開館記念イベント

J R国分寺駅北口に国分寺市の総合的公共施設「COCOBUNJI プラザ」が、本年4月1日にオープン致しました。4月1日（日）～7日（土）には、開館記念イベントがさまざまな形で開催されましたが、最終日の4月



報告をおこなう坂本浩史朗さん（右から2人目）



熱心な討論もおこなわれました

7日には「国分寺の未来をつくる三つの事業」と銘打って、新たな町づくり事業の提案をおこなう討論会が、同館の「リオンホール」でおこなわれました。本会会員の坂本浩史朗さんを中心として、赤米作りに関する報告もおこなわれましたが、三事業のうち、赤米作りのグループの討論会にはもっとも多くの市民が集まり、大盛況のうちに終了致しました。

## ●赤米セミナーレで初作業

発足したばかりの国分寺市の「赤米セミナーレ」では、本年度の初作業として4月20日（木）、恋ヶ窪公民館にてミニ田んぼの土入れ作業がおこなわれ、約10名のメンバーが参加致しました。今回用意された計10個の大型プランターは、公民館2階の中庭に並べられましたが、そこに入れる土は市内の農家の畑からいただいていたものです。肥料をほどこし、たっぷりと水を張ったプランターには、ゴールデンウィーク中に種蒔きがなされ



女性陣もスコップを手に大活躍！



10個のプランターが中庭に並びました

る予定で、すっかり準備完了です。皆さん、よろしければ種蒔きのお手伝いにいらっやいませんか？。赤米セミナーでは、5月の公民館祭に、赤米作りの展示会をおこなう予定です、こちらもぜひおいで下さい。お待ち申し上げます。

## おたより

### ●赤米三種の種籾を送ります（山田義高）

ご無沙汰致しております。遅くなりましたが、武蔵村山市内で収穫された赤米三種類をお送りいたします。2017年（昨年）に収穫したものです。昨年は、播種が7月末になってしまい、成長が遅かったのですが、何とか稔りました。2016年（前年）の分もまだとってありますので、もし御入用であれば、5月の播種の時期までは持っていますので、お知らせ下さい（3/26：東京都武蔵村山市）。

### ●今年こそ頑張ります（宇佐美哲也）

昨年は、せっかく提供していただいた貴重な赤米稲の種子を台なしにしてしまい、申し訳ありませんでした。プランターに種をまいて一応は発芽し、いいところまで育ったのですが、水中に発生したボウフラを駆除しようとして、係員が天婦羅油をまいてしまい、一発で苗が枯れてしまいました。今年はそのようなことのないように、よく言っておきますので大丈夫だと思います。何とか頑張って、収穫までもっていきたいと思っておりますので、今後ともよろしく願い申し上げます（3/29：東京都狛江市）。

### ●黒米（？）の史料（石本敏也）

新潟県下のある地域の古文書史料を調べ

ていたところ、「黒米」のこたらしい記録を見つけました。農民日誌史料で、農作物の販売価格相場が記されているのですが、そこに「黒米」や「墨米」の文字が記されています。参考までに以下に引用してみます。

[文化七年]

相場之事

|         |        |
|---------|--------|
| 一 五拾貳文  | 墨米     |
| 一 四拾八文  | 大豆     |
| 一 壹貫六拾文 | いも     |
| 一 六拾文   | 塩壹升    |
| 一 四拾八文  | 小豆（中略） |
| 一 六拾五文  | 餅米     |

右之通御座候也（中略）

[天保七年]

于時 当天保七申年

二月初午 此日晴天

伊勢代参 □川 六兵衛 又代参喜市郎

下川 徳左衛門

金毘羅代参 新川 源蔵・同 久五郎

相場之事

|          |           |
|----------|-----------|
| 一 白米壹升二付 | □文        |
| 一 黒米壹升二付 | 九拾文       |
| 一 大豆壹升二付 | 七拾三文      |
| 一 酒 新酒壹升 | 百四拾六文     |
| 生酒壹升     | 貳百三拾文（中略） |

[明治三年]

相場付

|         |           |
|---------|-----------|
| 一 壹圓拾八文 | 白米壹升      |
| 一 九百拾八文 | 玄米 同      |
| 一 八百文   | 大豆壹升      |
| 一 七百元   | 小豆壹升（以下略） |

ここに記されている「黒米」は、赤米と同じような有色米の一種と考えてよいのでしょうか。ご教示願います（3/31：茨城県つくば市）。

### ●玄米としての「黒米」（長沢利明）

石本敏也さんのおたずねにお答え致します。大変おもしろい史料を見つけられましたね。文化7年(1810年)から明治3年(1870)に至るまでの物価相場が記されていて、貴重な史料だと思います。残念ながら、ここに記されている「墨米」・「黒米」は、有色米としての黒米のことではありません。ここにいう「黒米」は玄米という意味なのでして、精米していない米を「黒米(くろごめ)」と称することは、古くからみられました。糠を除去していない玄米は黒っぽく見えたため、白米に対して黒米といったわけです。「墨米」もまた同じことでしょう。明治3年の記録では、明確に「玄米」と記しています。玄米の「玄」という字も、もともと「黒い」という意味を表す漢字だったのでして、「玄人」と書いて「くろうと」と読ませることからもわかります。「素人(しろうと)」に対して、「玄人(くろうと)」なのですね。お送りいただいた古文書のコピーをよく見てみますと、米の相場価格を記す際に、白米一升に付きいくら、同じく黒米一升に付きいくらと、白・黒とを並べて表記しており、白米と玄米の値段を対比させて記しています。そして、当然のことながら精米をしていない「黒米」の方が、価格も安くなっています。

井原西鶴の『世間胸算用』には「錢三百貫と黒米三升にて」、『日本永代蔵』には「かた見世にある黒米五合、手束木買て帰る」とあり、ここにいう「黒米」も玄米のことです。幕末期に編さんされた日英辞書『和英語林集成』には kurogome の語が収録されており、玄米のことだと解説されています。『可笑記』に「朝夕の飲食とは黒米飯、水かがみの汁のみ也」とあるのも同様です。煎った玄米に湯を注いだ飲み物(玄米茶)を「黒米の打ち込み茶」、子持ちの鮎を玄米飯に漬けこんだ寿

司を「黒米寿司」ともいいました(3/31:東京都国立市)。

### ●チラシを作りました(梅原 薫)

先週は体調不良で休んでしまい、種籾の送付が大変遅くなってしまいました。申し訳ございません。公民館の「赤米セミナー」がようやく発足しました。市民の方々に公民館の活動にもご興味を持っていただきたく、チラシも作ってみました。『赤米ニュース』の発送時に、同封していただけませんかでしょうか。どうぞよろしくお願い致します(4/17:東京都国分寺市)。

### ●本多家長屋門を公開中(米村 創)

私の職場では(国分寺跡資料館)、旧国分寺村名主屋敷の本多家長屋門の修復工事が完了し、4月22日(日)から内部を一般公開しております。ぜひ見学していただきたいと思っております(4/22:東京都国分寺市)。

---

## 種子島宝満神社資料集(40)

長沢 利明

### 38 民話「宝満さま」・「宝満の池」(つづき) 【解説】

本資料は、下野敏見氏が編者となって1962年にまとめられた種子島の民話集『種子島の民話』第1集に収録された「宝満さま」・「宝満の池」の2話を再録したものである[下野(編), 1962:pp. 98-103]。どちらの話も『宝満宮縁起』に語られた古伝承をわかりやすくかみくだき、子供にもわかるように再話したもので、宝満神社と(写真2)と宝満の池(写真3)の由来を、誰でも簡略な形でそこから知ることができる。話の内容としては「宝満さま」

の場合、玉依姫の茎永入りとそれにとまなつ



写真2 宝満神社



写真3 宝満の池

て生まれたとされるさまざまな地名伝説、十八ガランの由来、宝満神社創建の故事などが、もちろんそこで語られることとなる。一方、「宝満の池」の話では当然、怪物大蛇の登場と遠妙寺の僧侶によるその調伏、その後の玉依姫の出現をめぐる物語が、中心となっているわけではないものの、このような子供向けの民話物語も、宝満神社の由緒を広く知らしめていくためには、ぜひとも必要であろう。

## おわりに

種子島の宝満神社に関する諸資料を集約し、まとめて提示してみる作業は、とりあえず以上をもって完了したものと考えたい。こ

こでは、宝満神社と神饌赤米稲に関係するありとあらゆる資料を、現地調査を通じて収集・整理し、あまり手を加えずに極力そのままの形で並べ、計38件の諸資料を選んで包括的かつ網羅的に、掲げてみたものである。筆者の関心の中心は、もちろん赤米稲にあるのだが、それが神饌作物として長年栽培されてきたことの特異性に踏まえるならば、それを単なる農作物の一地方品種として位置づけ、片付けてしまうわけには、もちろんいかない。それにまつわる実にさまざまな民間信仰や儀礼習俗、技術伝承や口頭伝承、歴史的な諸背景なども充分に見ておかねばならないし、広い視野から赤米稲のことをとらえていく必要がある。農学・民俗学・文化人類学・歴史学などなど、さまざまな研究領域にまたがる学際的テーマとして、種子島の赤米稲をめぐる諸問題が考察されていかなければならない。いろいろな立場からの研究に利用することができるよう、ここではあえて網羅的なやり方で、資料集の編集をこころみたものである。種子島の赤米稲の研究に、少しでも役立つことがあったならば、さいわいである。(完)

## 引用文献

下野敏見(編),1962『種子島の民話』,未来社

## 【表紙解説】世界の米料理④

北アフリカのイスラム王国、モロッコの名物料理のひとつに「モロカン・サラダ(Moroccan Salad)」がある。トマト・ピーマン・キュウリ・タマネギなどを賽の目状に切り、クミン風味のドレッシングであえたサラダだ。大皿に盛って、まん中に米・ゆで卵・オリーブなどをトッピングする。地中海諸国ではこのように、米は主食ではなく、野菜のひとつとして扱われている(モロッコ王国カサブランカ市にて・長沢 瞳撮影)。