

赤米ニュース

第256号

(2018年7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)

7月の赤米作り	2046
おしらせ	2048
おたより	2052
表紙解説	2052

7月の赤米作り

●7月の赤米作りのポイント

バケツやプランターのミニ田んぼに植えられた赤米稲の苗は、その後すくすくと育っていることと思います。青々とした早苗には、すでに6～7枚の細い葉が付き、品種によってはもう、30～40 cmぐらい丈が伸びているのではないのでしょうか(写真6～7)。水位の調節は万全ですか？。バケツの地表面が干からびてはいませんか？。水は腐っていませんか？。もう一度チェックをしてみましょう。

さて苗の成長とともに、それを阻害しようとするさまざまな障害要因が、いろいろ現れてくるというのが、これからの季節です。台風・病虫害・根腐れといった諸問題が



写真6 大きく成長した苗①



写真7 大きく成長した苗②

それですが、7月の赤米作りの基本テーマは、それらいっさいの障害要因への対処ということにしておきたいと思います。

●早苗の分けつ

梅雨が明けて盛夏の季節に入りますと、日中の平均気温は一気に上昇し、赤米稲の苗は加速度的に急成長を始めます。一生で最大の成長期に入った赤米稲は、この時期にぐんぐん背丈を伸ばし、さかんに分けつをします。分けつとは、苗株の根元から新しい茎が分かれて生えてくることをいい、親株から数株の子株が、さらに子株からは孫株が分かれていきます。分けつが進むと茎の本数が増え、株そのものが大きくなり、がっしりと安定して、地中では根がどんどん深く広く張っていきます。

分けつ後のミニ田んぼの水位はぐっと下げ、水深3 cmほどに維持し、根の発育を促進しつつ、地中温度が下がらないよう注意しましょう。この時期に苗の葉が黄色くなったりするのは、土中養分が不足している証拠です。もしそうなっていたなら、少量の追肥をおこないましょう。この頃、ミニ田んぼの水が腐って悪臭をはなち、何度水を取り替えても、それが消えないようなことがありましたら、「中干し」をおこなってみてください。中干しとは、ミニ田んぼの水を完全に抜いて干上がらせることをいい、そのようにして土に太陽の光を十分浴びせ、紫外線力で土を殺菌します。中干しが済んだら再びミニ田んぼに水を満たします。

●病虫害への対処

次に、この時期に発生しやすい病虫害についての対策を述べておきます。まず害虫ですが、イチモンジセセリチョウという黒茶

色の羽を持った小型の蝶がよくやってきて、苗に産卵していきます(写真8)。孵化した幼虫はムシヤムシヤと稲の茎や葉を食い荒らし、葉を折りたたんで繭を作ります。ツマグロヨコバイという緑色をしたごく小さなバッタ状の虫も、茎に取りついて汁を吸います。イネクロカラコバエという小さな黒いハエも、苗に産卵し、幼虫は旺盛に葉を食い荒らします。これらは見つけたい、徹底的に駆除して下さい。手で採って踏みつぶしてしまえばよいですが、あまりにひどいようでしたら、殺虫剤を使いましょう。

夏に低温や長雨がが続くと、さまざまな病気も発生しやすくなります。一番やっかいなのはイモチ病で、葉イモチ・節イモチ・籾イモチなどがあり、葉が萎えて白っぽく変色し、カビが生えたような状態になって、どんどん伝染していきます。特に早苗の頃に発生する苗腐れ病も、低温が原因でどんどん苗が腐っていく病気です。病気になった苗には消毒をほどこしますが、どのような薬品を用いるかは、園芸店や農家に相談してみてください。病気の子防対策としては、とにかく田の水温と土中温度の下降を防ぐということが大切で、水深を浅くして日をよく当てたり、ビニール覆いをかぶせて保温をしたりして、極力高温



写真8 稲の害虫イチモンジセセリチョウ

状態を維持することです。気温30℃以上の状態であれば、稲の生命力の方が病原菌のそれを上回り、たいていの病気をはね返してしまうともいわれています。それでも病気にやられた時は、思い切って再び中干しをやってみる、感染した苗を切り取って間引く、などの措置をためてみて下さい。

●その他の障害要因の排除

次に問題になるのは、何といたっても風害です。草丈の高い赤米稲は、通常稲に比べて非常に風に弱く、強風で倒されやすいのです。ビル風などを強く受けることが予想される場合、バケツの四隅に支柱を立てて、ビニール紐などをその間に張りめぐらせておくと、それが風倒よけのネットの役割を果たし、茎を支えて倒れるのを防ぎます。台風の接近中などは、バケツを丸ごと屋内に避難させ、暴風雨から守ってやって下さい。

マンションなどでの赤米栽培では、ペットによる食害も多く発生します。自分の家で犬猫を飼っていないくても、野良猫などが侵入してきてバケツやプランターを倒したり、土を掘ったりしますので、安全な場所にそれらを置くようにして下さい。猫は習性上、胸焼けがすると胃の消化を助けるために、イネ科植物の葉をよく食べますので、要注意です。猫用の食草の栽培セット(いわゆる「猫の草」)をペットショップで買ってきて、そちらの方を食べるように愛猫をしつけて下さい。それでも駄目ならば、犬猫よけスプレーを容器周辺に噴霧しておくといよいでしょう。

バケツの水中にアオコ・アオミドロなどの緑藻類が発生することもよくあり、水面を覆ってしまうので、水温低下・根腐れの原因となります。そのような時にはジョウロで散水をして水面を少々かき回し、水位を上げた後、

バケツを傾けて一気に水をこぼし、藻類を流してしまおうとよいでしょう。何度もやっているうちに、しだいに発生量も減っていきます。アオミドロは緑色をした髪の毛状の藻類で、まるでトロロコンブのような塊を水中に形成しますが、塊ごと手ですくい取ってしまえば除去できます。せっかくここまで苗を育ててきて、病気や害虫や猫にやられてしまったのでは、泣くに泣けません。細心の注意を払い、何でも早めに手を打っていきましょう。

●ボウフラ対策について

最後に、ボウフラ対策についても一言触れておきます。赤米稲を育てているミニ田んぼには、つねに水が貯められているため、蚊にとっては恰好の産卵場所となります。蚊の卵はすぐに孵化して、ボウフラとなり、やがて蚊の成虫となって人を刺すようになります。バケツやプランターの水面に顔を近づけて、よくご覧になって下さい、たくさんのボウフラがそこに泳いでいませんか？。いたならば、すぐに手を打ちましょう。殺虫剤をまけばボウフラを簡単に退治することができますけれども、無農薬栽培を極力つらぬいていこうというのが私たちの方針です。殺虫剤は最後の手段としてとっておき、それ以外の方法をいろいろためしてみましよう。

薬に頼らずにボウフラを駆除する方法はいろいろあり、たとえば水中に銅線を沈めておくとか、などということがよく言われてきました。しかし、私たちが実験してみたところ、あまり効果がなく、俗説だったようです。結局のところ、ミニ田んぼの水を時折抜いて、土の表面を干上がらせ、ボウフラを皆殺しにするのが、一番手っ取り早い方法であるようです。大量のボウフラが発生した時、バケツやプランターを傾け、そこから水を一

度全部流してしまってください。水を抜いてしまえば、ボウフラはしばらくピクピクしていますが、やがて死滅しますので、また水をそこに入れます。大型のプランターですと、水抜きのためにそれを傾けるのが大変で、結構骨が折れますけれども、毎日やるわけではないので、頑張りましょう。プランターの底にある孔の栓を抜いて排水すると、土も一緒に流れ出てしまうので、避けた方がよいです。ストーブ用の灯油ポンプを用い、ガス抜きパイプの中にその先端を突っ込んで排水するのが一番楽です。

要するに時々には水抜きをやって、「中干し」をおこなうということです。1週間に1度、もしくは3日おきぐらいに水抜きを繰り返していけば、着実にボウフラを駆除することができますので、ぜひためしてみてください。ボウフラを駆除せずに放置しておきますと、夏場に大量の蚊が発生して、悩まされることとなりますし、ご近所に対しても迷惑になりますから、気をつけましょう。さあ、赤米稲の出穂・開花までもうひとふんばりです。頑張りましょう！。

おしらせ

●歴史講座のアンケート結果

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、盛況のうちに終了致しました。その時の受講者の皆さんによるご感想やご意見などが、アンケート結果としてまとめられております。同公民館のご好意により、ここにそれを紹介させていただきます。次ページをご覧ください。

歴史講座「今に生きる幻の米 武蔵国分寺種赤米」
アンケート (平成 30 年2月 24 日・3月3日・10 日・17日)

30代:5人・40代:5人・50代:2人
 60代:8人・70代:21人・80代:3人・不明5人

男性:27人・女性:13人・不明9人 総数 49人

1 講座の内容・テーマはいかがでしたか。

良かった	ふつう	検討が必要	不明
5:46人	4:2人 3:0人	2:0人 1:0人	不明:1人

- ・赤米の定義、歴史、国分寺種の貴重さがわかった
- ・楽しい
- ・すばらしい
- ・おもしろかった
- ・納豆が手作りでできるのは知っていたが、やるのは初めてでうまく完成するか楽しみ
- ・赤米へ興味湧いてきました
- ・歴史や地理とむすびつけて、専門的な知識に基づいているのがよかった。
- ・話の構成もよく、理解し易かった

2 開催の日程・時間や回数はいかがでしたか(17日を除く3日間で集計)

良かった	ふつう	検討が必要	不明
5:21人	4:5人 3:4人	2:0人 1:0人	不明1人

- ・適切だと思う
- ・回数が多かったが、その分だけ楽しかった

3 講座の準備や当日の司会・進行などはいかがでしたか

良かった	ふつう	検討が必要	不明
5:38人	4:5人 3:3人	2:0人 1:0人	不明3人

- ・丁寧・気遣いのある良い進行だった
- ・お疲れ様でした
- ・いつも和気あいあいとして楽しいです
- ・テンポ良かったです
- ・スムーズでした
- ・段取りがよい。また挨拶をしてくれる
- ・よく準備されている
- ・食でできたのはうれしかったし、3種類の比較も興味ある

4 この講座を何で知りましたか(複数回答可)(17日を除く3日間で集計)

どこでご覧になりましたか

<input type="checkbox"/> 公民館だより(市報): 16人	<input type="checkbox"/> ホームページ	<input type="checkbox"/> チラシ・ポスター: 5人
<input type="checkbox"/> 知人からの紹介: 16人	<input type="checkbox"/> その他: 2人(公民館の他の講座で紹介があった)	

5 講座の何に興味を持って参加しましたか(17日を除く3日間で集計)

- ・赤米の歴史: 3
- ・赤米: 4
- ・赤米のバケツ栽培を3年間やってきたが、より理解したい為
- ・赤米が国分寺にあった
- ・赤米の栽培
- ・稲の歴史
- ・普及努力が他方面で成されていることを知れた
- ・特にありません、友人からの誘い
- ・地域の人々の参加意識向上になると思います
- ・長沢先生の講話全て: 2
- ・赤米の日本史とのかかわり
- ・武蔵国分寺種赤米の活用について様々なアイデアを生み出すため
- ・赤米の詳細を知りたかった: 2
- ・実習があること: 2

<ul style="list-style-type: none"> ・納豆が自分で作れるか挑戦です ・テーマ、内容について：2 ・赤米の由来と諸々の利用法について ・昨年赤米を栽培しましたが、あまり実らなかったで、どのように育てたらよいかと思い、参加しました。
<p>6 第3回「藁納豆をつくってみよう」に参加した方にお聞きします。</p> <p>納豆は成功しましたか？</p> <p>うまかった：9 中途半端になった：3 失敗してしまっ：3</p> <ul style="list-style-type: none"> ・成功ではなかったが一応食べられた。40℃、24時間保温し続ける情報は事前にほしかった。 ・粘りが出なかった ・粘りが少し足りなかったが納豆の香りがした ・上手にできておいしかったです ・100%の得意ではないが、部分的に糸を引いていた。 ・一部納豆らしくなったが、味は大豆でした。40%達成。 ・こたつ保温とペットボトルをつかった保温に注意したのがよかったのではないかと思う。 ・前日にアイリスオーヤマヨーグルトメーカーを購入した。縦長なので、作り方を検討する必要を感じた。熱量が小さい為温度を45℃にした。温度47℃だと明らかに熱すぎるため、温度は45～46℃が最適とわかった。部分によって出来が違うので、上下入れ替えたりした方がよいと思う。
<p>7 今後継続的に赤米栽培をしてみたいと思いますか(複数回答可)</p> <p>自宅でバケツ栽培：39人 公民館で栽培：14人 しない：1人 不明：3人</p>
<p>8 本日の講座で感じたこと、疑問に思ったことなどまた、公民館で今後実施してほしい講座などご自由にご記入ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・もう少し時間がほしい感じで歴史的に武蔵国分寺種赤米についてもっと知りたかった ・最高でした。ありがとうございます ・国分寺の特徴として広げていきたい ・体験できる講座なので、他にもそういった講座をもっと増やしてほしいです ・稲作の歴史を垣間見ることができ、大変有意義でした ・昔からの良い面を活かしていくことの大切さを考えさせられました ・講座の講師の話に興味を持たせる内容で大変楽しい講座でした ・この講座を機に、世田谷の東京農大展示室や東村山の赤米の田んぼ見学してほしい。 ・赤米玄米茶&甘酒を今度の「恋ヶ窪をかたろう会」(地域サロン)で試飲・試食できたら嬉しいです ・郷土への愛着が促されるテーマでしたから良い刺激を受けました。 ・もっと多くの市民の方に知ってほしい。同じ内容でもう一回！ ・納豆づくりは赤米とは少し離れましたが、面白かったです ・和気あいあいと無心にやることができ、ありがとうございます。 ・大変興味深く楽しかった。保温方法については事前に情報がほしかった。 ・藁を縛ってうれしかった。市内に古民家風な場所があって、そこで藁細工など作ったり、おしゃべりができたらよいコミュニティができるのでは ・赤米をよみがえらせる！ ・料理教室と違い、理科実験みたいで実に楽しかった。 ・栽培にあたってはどこまで発芽させるのか(もみのままいきなりはだめですよね！)よくわかりません。受けた結果、いろいろ疑問が出てきてしまったようです。 ・もっとやってもらいたい。 ・とてもわかりやすく大変良かった ・納豆づくり。温度管理が大変なのがわかってよかった。 ・納豆づくりの成否について、次週参加者に語ってもらっては？ ・納豆づくり、楽しかったです。公民館のスタッフの方お疲れ様です。若いスタッフで頼もしいです。 ・4回シリーズのメとしてとてもよかったと思います。 ・今回の赤米講座もよかったので、繰り返しやったり、ステップアップ講座的なものを展開していくなど考えられたらいいかなと思います。非常食の調理講座体験もあるといいかなと思いました。 ・大変勉強になりました。 ・最高に勉強になりました。パズルのピースが繋がりました。ありがとうございます。 ・赤米おにぎり大変おいしかったです、ありがとうございます。 ・赤米、がんばってください ・多方面で活動されている講師の話を知りたい ・講師の実行力・パワー素晴らしいです。高齢者にはできない。 ・歴史関係に期待します。 ・初めての試みで楽しく受けられた

●赤米セミナーレの年間計画

国分寺市の「赤米セミナーレ」の年間活動計画が公表されています。以下に掲げておきますので、参考になさってください。お問い合わせは恋ヶ窪公民館 (Tel.042-324-1926) の梅原 薫さんまで。

日時	活動内容
4/5	セミナーレ準備会.
4/20	ポスター (チラシ) 作り, 土作り.
4/27,5/1-2	種蒔き.
5/中旬	公民館祭展示完成+情報交換会.
6/最終週	神聖な?七夕の?米どころ作り (縄を綯う)・公民館と共催講座. 講師はクサノオト (浅野さん)・武藤よしきさん. 協力・国分寺カルティベイト.
7/	野川沿い赤米普及ツアー (公民館と共催). 協力・国分寺カルティベイト.
8/	花が咲いたら電話 (午前中の2時間しか咲かない) +情報交換会.
9/	スズメ対策と情報交換会.
10/	刈り入れ・脱穀・粃すり, 奉納事前講座. 講師は熊野神社宮司さん.
11/～12/上旬の土・日	藁細工WS (主催公民館), ヒンメリ. 講師は俵屋さん.
11/23	熊野神社奉納 (農作物と信仰の関係のお話).
12/	ごはん会+情報交換会. 講師はしばもとはるかさん.

●公民館祭を開催

国分寺市の恋ヶ窪公民館では5月26日(土)～27日(日)に公民館祭が開催されました。公民館の中庭や外庭には模擬店や子供の遊びコーナーなどが並び、盛況でした。今春、開催された歴史講座と赤米セミナーレの活動内容を紹介したポスターも展示されまし



大盛況の公民館祭



赤米のポスター展示も!



セミナーレの赤米稲も順調に育っています

た。なお、セミナーレで育てている赤米稲も公民館の中庭で順調に生育しています。

おたより

●赤米作り、楽しみです（渡戸道子）

先日のリオン・ホールでの「古代赤米水田復活」プロジェクトに参加させて頂き、そのご縁でバケツ稲にチャレンジできる事になりました。今年は、日々の楽しみが増えそうです。うれしいご報告ができればと思います。ありがとうございました。切手も少しお送りしますので、お役立て願います（4/24：東京都国分寺市）。

●5cmほどに成長（米村 創）

国分寺跡資料館では今年も、武蔵国分寺種赤米稲を栽培しています。今年もプランター1個に植えていますが、2週間ほど前に種子をまき、芽が出て、今日の時点で5cmほどに苗が成長しています。皆さん、見に来て下さい（5/4：東京都国分寺市）。

●芽が出ません…（梅原 薫）

恋ヶ窪公民館では5月1日にセミナーレの仲間が集まって、赤米の種蒔きをおこないました。その後、大雨が何度か降ったので、とても心配しました。プランターには段ボールをかぶせてあるので、大丈夫でしたが、なかなか芽が出てきません。土の上に白いカビのようなものが生えてきたのも、気になります。種子を少し深く植え過ぎたのかな、とも思っています。でも、今日見たところでは、何やら針のような白い芽らしきものが出ていますので、大丈夫かも知れません。種蒔きからもう1週間も経っているのですから、もう

発芽して当然だと思います。もう少し様子を見ることにします（5/8：東京都国分寺市）。

●小学校で赤米作り（佐藤照美）

ごぶさたしております。私は神奈川県横須賀市内の小学校で、総合学習のお手伝い（ゲスト・ティーチャー）をしていて、5年生とお米づくりをしています。赤米をお送り下さり、ありがとうございます。連休明けにまきました。『赤米ニュース』を同封して下さったので、やり方がわかり、ありがたかったです。子どもたちと観察しながら、成長を見守っていきます。お心遣いに感謝しております！（5/14：神奈川県横須賀市）。

●芽が出ました！（梅原 薫）

恋ヶ窪公民館の赤米、やっと芽が出ました！。ぐんぐん伸びて5cmほどになっています。青々としてきましたので、段ボールの覆いもはずしました。よかったです。ほっとしました。公民館では今日もセミナーレの仲間が集まって、5月26日（土）～27日（日）の公民館祭の準備を進めました（5/16：東京都国分寺市）。

【表紙解説】世界の米料理⑤

タイ料理のパットアイは米の麺で作った焼きソバ。タイでは麺をよく食べ、米の麺をクイッティオ、小麦粉の麺をバミーと呼ぶ。米の麺にもいろいろな種類があり、極細麺のセンミーは日本のソーメンくらいの太さだ。細麺はセンレックといい、日本の細うどんほどで、太麺のセンヤイは名古屋のきしめんほどと思えばよい。汁麺はナム、汁なしの麺料理はヘンという。パットアイはセンレックを用いたヘンで、いろいろな具を上に乗せる（タイ王国バンコク市にて・長沢 恵撮影）。