

# 赤米ニュース

---

## 第257号

(2018年8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)

---

8月の赤米作り .....	2054
おしらせ .....	2055
おたより .....	2060
表紙解説 .....	2060

## 8月の赤米作り

### ●8月の赤米作りのポイント

盛夏の季節となりました。ジリジリと照りつける真夏の太陽、いまや日中の最高気温 34～35℃は当たり前となってしまったすさまじい酷暑、そして本当に何とかしてもらいたいほどの連夜の熱帯夜地獄。東京の夏を乗り切るのには並大抵のことではありません。それは人間だけでなく赤米稲にとってもそうで、あまりに暑過ぎる夏は、稲にとってもつらいのです。植物は自ら動くことができませんので、より過ごしやすい環境を、人間が作ってやらなければいけません。そこで今回は、暑さ対策ということを少し考えてみることにしましょう。

また、この時期は赤米稲の背丈も、もうかなり大きくなっているはずですので、今後の台風襲来期に備えての風除け対策の強化ということも、忘れてはいけません。赤米の植物体の内部では、すでにこの頃、稲の花の幼体が形成されており、8月の赤米稲は、いわば妊娠初期の母親のようなもので、大事な時期を迎えています。大切にいたわってやりましょう。

### ●酷暑対策と日除け

連日 30℃を越える日が続きますと、赤米の苗は一通りの分けつ活動を終えて、これ以降はぐんぐんと草丈を高く伸ばしていきます。8月の時点での草丈は約 80～90 cm、時には 120 cmを越すことも珍しくありません。通常の稲よりも、ずっとノッポなことに気づかれることでしょう。大昔の稲はこんな姿をしていたんだよ、と子供たちには説明してあげて

下さい。現在、農家で作られている稲は風倒を防ぎ、稲刈りをしやすくするために、長年の品種改良を通じて、あのように背丈の低い稲になっていったということなのです。

ところで、いかに稲が熱帯原産の植物であるとはいえ、過度な暑さはやはり苦手です。赤米稲の苗が真夏の強い陽射しを受け、茎や葉の周辺部分の気温が一気に上昇して、時に 35～40℃にもなることがあっても、決してへこたれることはありませんが、問題は土の温度です。ミニ田んぼの土中温度があまりに上昇し過ぎることは、決して好ましいことではなく、むしろ絶対にそうなることを避けるべきです。対策としては、段ボールなどで日除けを作り、バケツやプランターの回りを囲って、土の部分だけ直射日光が当たらないようにしてやるとよいでしょう。また、バケツやプランターを時々回したり、位置を動かして角度を変え、まんべんなく稲の地上部に日が当たるように配慮してみてください。

庭の土の上にバケツ稲を置く場合はあまり問題がありませんが、マンションのベランダやビルの屋上などでは床がコンクリート敷きになっているため、太陽光線の照り返しや熱伝導によって、異常な高温になることがよくあります。コンクリートの熱が直接、ミニ田んぼに伝わらないように、バケツやプランターの底に板や発泡スチロール片などをはさんで敷き、断熱材にするのもよい方法です。クーラーのファンから排気される熱風が、苗に直接当たったりするのもまずいことです。そういうことのないように気をつけることも大切で、室外機から極力離れた位置にミニ田んぼを置くようにしましょう。

### ●水の管理について

この時期のミニ田んぼの水位は、かなり深

めの状態で維持しますが、水の腐敗や藻類(アオコ・アオミドロ)の発生には十分注意して下さい。時折はまるごとそっくり水を換えてやって下さい。苗の成長が思わしくなかったり、急に元気を失ったり、葉がダラリとしおれたり、葉先が黄色くなって枯れかかったりした時は赤信号です。水や土が腐敗して根腐れを起こしている可能性がありますので、そういう時には短期間の「中干し」を時折やってみるとよいでしょう。「中干し」とは、ミニ田んぼの水をすべて抜いてしまい、土をできるだけ乾かして、地表面に太陽光線を十分あて、紫外線による殺菌をおこなうことをいいます。

本格的な水田稲作でも、盛夏から初秋にかけて急に稲が生育不良を起こすことがよくあり、農家ではこれを「秋落ち」と呼んでいます。多くの場合、土中でのガス発生による稲の根の損傷が、その原因といわれています。ガス抜きパイプの中が土で詰まっていないかということにも、つねに気をつけて下さい。

その他の対策としては、害虫と強風による被害への備えということになるでしょう。よく稲の葉を見て下さい。所々虫に食われた痕跡がありませんか？。小さな幼虫が茎に付着して体液を吸っていたりしませんか？。害虫は見つけしだい、徹底的に取り除いてひねりつぶして下さい。かなり深刻な事態におちいつている場合、殺虫剤の使用もためらってはいけません。台風もこれからの時季は、頻繁にやってきます。気象情報をよく見て、危なそうな日には、突風を受ける前に、ミニ田んぼを丸ごと屋内に移動させておきましょう。出穂後の防風ネットの掛け方については、また次回に解説します。

赤米の茎をよくご覧になって下さい。一部

分茎が腫れている所があります。指で軽くさわってみて下さい。そこにはもう稲穂の赤ちゃん(幼穂)がすでに宿っているのです。9月の声を聞くや否や、幼穂は急激に成長して茎のてっぺんから顔を出し、ただちに開花を始めます。赤米作りも、もう一歩でゴールインです。ようやくここまでやってきました。今までの努力が報われるのは、もうすぐです。細心の注意を払いながら、最後の追い込みに入りましょう。

## おしらせ

### ●「お寺の赤米」、今年も順調！

大阪府東大阪市にある往生院六万寺は、天平17年(745年)創建と伝えられる大変有名なお寺です。ご住職の川口哲秀師は本会会員にもなっておられ、一昨年からは総社種赤米稲を、お寺の境内で栽培しておられます。初めて栽培に挑戦された2016年には、長さ150cm×幅90cm、深さ20cmのプランター(セメントの練箱を転用)に赤米稲を植え、夏までは順調に育っていたそうですが、秋の天候不良で生育が落ち、あまり収穫できなかったとのことです。2年目の2017年は非常にうま



今年栽培面積を増やしました



赤米のお握りを作りました

くいきしましたが、アライグマ・バツタ・イナゴなどに苗を食い荒らされ、ネットで覆って何とか被害を最小限にいとめつつ、収穫にまでこぎつけたとのこと。この年の赤米の収穫量は3合半ほどあったそうで、お握りにして食べてみたとのこと。上の写真をご覧ください。

今年は栽培面積を増やし、今までのプランターのほかに、プラスチック製の池を圃場に利用しながら、すでに田植えを終えられたそうで、早苗は順調に育っており、前頁の写真に見る通りです。今年には5合の収穫をめざして頑張ると、川口住職は語っておられます。くわしくは「おたより」欄をお読み下さい。

### ●国分寺五小で赤米給食

東京都国分寺市内の小学校では、今年も赤米給食が実現しております。市立第5小学校の場合、3月8日(木)の給食で、赤米入りご飯・サバの味噌煮、昆布野菜・けんちん汁・牛乳のメニューが提供され、児童にも好評でした。同校のブログから、その解説を引用しておきます。

「今日は国分寺市でとれた赤米という、貴重な赤いお米を白米に混ぜました。この赤米は、20年前に恋ヶ窪で発見され、原始時代か

ら品種改良されないまま今に伝わっています。現在の日本では、岡山県・長崎県・鹿児島県と国分寺の4か所のみが存在しているそうです。味わって食べてください」(国分寺五小ブログ・2018.3.8 12:45 投稿)。

### ●「武蔵国分寺種」、京都へ！

東京生まれの在来赤米種、「武蔵国分寺種」が、今年から京都でも栽培されることになりました。栽培を担当されるのは、京丹後市の「芋野郷赤米保存会(京都府京丹後市弥栄町芋野 500 番地 藤村 政良 方・TEL 090-1027-6400)」の皆さんです。同会はいうまでもなく、京都の赤米作りの第一人者で、本会の顧問もつとめていただいていた故芦田行雄氏の御意志を継承し、今も赤米種の保存と栽培を続けておられる民間団体です。昨年、同会から本会へと要請があり、「武蔵国分寺種」赤米種をぜひ京都でも栽培したいので、種子を提供して欲しいとのことで、当会からはさっそく種子が送られました。

本年6月15日、芋野郷赤米保存会からお便りが届けられましたので、次頁に紹介させていただきます。ご覧の通り、現地では4月4日に種籾の水浸がおこなわれ、5月20日には田植えイベントが実施されたとのこと。同会の管理する水田には計13種の古代稲が植えられており、そのうちの1種が「武蔵国分寺種」です。種子の量が少なかったため、初年度の2018年に植えられたのは、わずか10株にとどまっていますが、今後はもっと殖やしていくことができると思います。水田の脇には、品種名を書き入れた「武蔵国分寺」の看板も立てられています。

### ●国分寺市議会での赤米関係の質疑

東京都国分寺市では、市議会の場において

● 武蔵国分寺種赤米の田植え終了  
貴重な種籾有難うございました。

4月4日に種籾浸けを行い 5月20日の古代米田植えイベントに  
13種のうち1種として田植えを行いました。  
10株を植え付けできました。

5月20日古代米田植えイベント風景



武蔵国分寺種赤米の6月13日現



13種の古代米の田植え 6月13日現の様子



芋野郷赤米保存会  
京都府京丹後市弥栄町芋野500  
藤村政良  
090-1027-6400

活発に赤米に関する諸問題が取り上げられております。2013年度の第2回定例会から2015年度の第3回定例会までの議事録は、すでに本誌226号～227号で取り上げておきましたが、今回はそれ以降の記録を紹介させていただきたいと思います。議事の量が非常に多いため、ここでは抜粋記事のみを収録し、前後のやりとりは大幅に省略してありますので、ご注意願います。

[平成27年総務委員会 (2015.12.9)]

○木村委員：記念事業の一環で「天平メニュー」ってことでこれを使って、実際に、今、市内でこの「あかまい」っていうか正式には「あかごめ」って言ったほうがいいのかな。赤米を栽培してる農家ってのは、現状いらっしゃるんですか。

○浅見経済課長：赤米を毎年コンスタントに栽培なさってる農家は、残念ながら国分寺市内にいらしゃいません。今年、東元町のある農家が実験的に種もみから育てていただいて、わずか...

○木村委員：市の一存で云々できる話じゃないのかもしれませんが、農家の御協力あっての話なんでしょうけども、少なくとも市の考え方っていうかそのビジョンとして、赤米を生かして拡大していくのか、あくまでも50周年でやりましたよっていうところで、後は、今、おっしゃった試験的にやられてる方をひっそりと見守っていただくに... (中略) でも、これ、多分赤米がもし広まるってことが望まれるのであれば、それこそ他市にはない、国分寺独自、独自のっていうか国分寺市だからこそアピールできるものになり得る潜在能力は...

○浅見経済課長：激励のお言葉だと受けとめ

させていただきますが、天平メニューという事業も健康推進の一端で行っておりますので、そういったことも巻き込みながら、この赤米普及に取り組んでまいりたいと考えてございます。

○田中委員：お聞きしたいんですけど、たしか今月でしたよね。何でしたっけ、講師の方呼んで、農業経営者の方とか市内の飲食店の方々だとか市民を呼んでやるイベント。あれと赤米、今の話、市政戦略室のほうではどのように考えていますか。

○小川市政戦略室長：地方創生の国分寺メニューのワークショップになりますが、15日の夕方、労政会館でやります。こちらに關しましては地場産の野菜使いますが、赤米という形でのちょっとお話が今のところありません。というのは、実際にメニューとして成立させるには、まず生産量ができないと。

○田中委員：わかりました。今、赤米、その天平メニューの一つとして使われているだけかもしれないんですけど、確かにあまり普及されてないと、そういう声って多分挙がらないのかなと思うんですよ。

○丸山委員：赤米でもう一言なんですけど、2件なんですけども、やはり赤米に関して言えば、生産が増えてきてから何かイベントについてつなげるという方向については、日々食べられているものではないので...

[平成28年補正予算審査特別委員会 (2016.6.17)]

○だて委員：とにかく野菜だったら何でもいいんだということではなくて、私はやっぱり目玉になるようなもの。例えば、まさに高橋委員がよく言ってるしゃる赤米みたいなものとか、国分寺市ならではのもの

を少し前面に押し出すような工夫をしていかないと、やはりなかなか生き残っていけない企画なんじゃないかなという...

[平成 28 年第 4 回定例会・第 1 日 (2016.11.28)]

○吉田りゆうじ君：ちょうど今の踏切のつけ根のあたりになるんですが、ちょうどマンションが今建っている場所なんですけども、少し話が変わっちゃいますけども、国分寺市内で今、赤米の話が出てきてますけども、これの古代種の種が出てきたのがあの近辺と聞いております。せっかくそういった歴史が発祥した場所でもあるわけですから、一刻も早く...

○だて淳一郎君：続きまして、赤米について伺わせていただきたいというふうに思います。このテーマは、ふだん、高橋議員が継続して取り組んでおられ、今回も、この後、御質問されるようですので、私からは...

○市民生活部長・小川恵一郎君：赤米でございしますが、昨年度は東元町の農家 1 軒に栽培をお願いしまして、約 7 キロのもみを収穫できました。このもみを使って、今年度は生産規模を拡大するために...

○だて淳一郎君：ありがとうございます。御紹介のとおり、農家の方々ですとか市民グループなど、多くの皆さんに赤米の拡大・浸透に御尽力をいただいているわけでございます。私も西町の畑、近所なので見に伺ったら、もう刈り取りは終わってて、干してある状態であったんですけど... (中略) 現在、赤米に関しては、市の中でということであれば、経済課、市政戦略室、ふるさと文化財課にまたがったような体制の中で取り組みが行われているわけであ

ります。

○市民生活部長・小川恵一郎君：赤米の生産、産業振興という側面と普及については、やはりお話したように、魅力あるものがありますので、どこがということではないですが、本市の産業振興...

○だて淳一郎君：こくベジの少量多品目というのもいいんですけども、やはり目玉になるような独自性のあるものを入れるべきではないかというふうに、考えております。まさにこの赤米がうってつけなものじゃないかというふうにも思うわけでありまして。ぜひ、赤米も市の貴重な地域資源というふうに定めていただいた上で、こくベジの 1 つとして育て...

[平成 28 年第 4 回定例会・第 2 日 (2016.11.29)]

○高橋りょう子君：この取り組み、大変いい取り組みだと思いますので、引き続き周知の工夫や検討をお願いしたいと思います。次に、市の広報活動について、お伺いをいたします。赤米の普及についてでございます。きのう、だて議員からも出ましたので、重ならない部分で質問をさせていただきます。かねてから須崎議長の肝いりで、日本古来の...

○教育部長・本橋信行君：この赤米については、小学校に 15 から 16 キロほど提供いただけると伺っています。3 学期の 1 月に児童に給食として提供できるように、今、献立を作成しているというのが...

○高橋りょう子君：昨年、各学校で、それぞれ栄養士が食育指導の中で天平メニュー給食をいただきながら、赤米も紹介していただいたと聞きました。現在、市内の小学校では、5 年生ですか、バケツ稲の観察体

験学習をしていらっしゃる。国分寺市の子どもたちは...

○教育部長・本橋信行君：御提案をいただきました件については、ここで赤米については、さまざま給食に取り入れるということも含めて、子どもたちに周知をしていきたいということから、来年度になると思えますけれども、種もみをいただいて...

○高橋りょう子君：大変おもしろい、東西になるのか、南北になるのかわかりませんが、記念すべき初代の赤米栽培児童となるお子さんたちには、ぜひ感想も残していただいたり、記念写真も撮っていただいたりするのもいい思い出になるかも知れません。ぜひ進めていただければ...

○市民生活部長・小川恵一郎君：今後、赤米の増産、特産化、ブランド化という形で進めるに当たって、今お話のありました加工品の開発は不可欠であると考えています。先進事例を見ましても、御提案のお酒の...

○高橋りょう子君：私はお酒が飲めないんですけれども、そういった国分寺市の赤米を使ったお酒ができますと、それも含めて、オリンピック・パラリンピックに間に合うかどうかかわかりませんが、目玉商品になっていただければ... (つづく)

## おたより

### ●今年5合収穫が目標 (川口哲秀)

初夏の候、いつも資料をお届けいただき、ありがとうございます。今年も6月1日に赤米の苗を植えました。去年秋に収穫した赤米は3合半ありました。さっそくおにぎりにしました。お米本来の素朴な味でした。今年は少し多く植えて、5合できればと思っています

す (6/5：大阪府東大阪市)。

### ●8人の仲間 (前澤 宏)

昨年、高浜洋平さんたちとともに国分寺市内で赤米栽培を始めました。その時の仲間が8人ほどいて、今年も栽培を続けています。仲間たちにもぜひ、『赤米ニュース』を届けてやりたいのですが、まとめてお送りいただけませんか。よろしく願い致します (6/13：東京都国分寺市)。

### ●狛江市でも赤米が発芽 (宇佐美哲也)

随分遅れてしまいましたが、東京都狛江市の「むいから民家園」でも、今年の赤米作りが始まりました。いただいた種子を市役所内でまいて、まずは発芽させましたが、もう少し大きく育ててから民家園のプランターに移植する予定です。皆さん、見学にいらして下さい (6/14：東京都狛江市)。

### [表紙解説] 世界の米料理⑥

インド料理の代表といえば、カレーだろう。一口にカレー料理といっても、きわめて多種多様なものがあり、北インドと南インドとでかなりその内容が異なる。2～3種類のカレーと飯やパン類、豆スープ・サラダ・デザートなどを組み合わせた定食を、北インドではターリー、南インドではミールスと呼ぶ。写真は北インドのもので、カレーに添える主食はナンとライスだ。ナンは小麦粉を水で練って発酵させ、タンドール(石竈)で焼いた大きなパン。小麦の全粒粉で作ったものはチャパティと呼び、こちらはフライパンで焼く。ライスは北インドだとインディカ米、南インドだとジャポニカ米が用いられる。南インドの「ケララ・レッド・ライス」は、ケララ州特産の赤米だ(長沢 恵撮影)。