

赤米ニュース

第258号

(2018年9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)

9月の赤米作り	2062
おしらせ	2064
おたより	2065
赤米雑話(154)	長沢利明 2067
表紙解説(世界の米料理⑦)	2068

9月の赤米作り

●9月の赤米稲作りのポイント

赤米作りも、いよいよ最終段階に入ってきました。今月は赤米稲にも花が咲いて、稲穂が稔り始めます。豊かな収穫の秋を迎えるために、今回は出穂・開花期の諸注意を解説しておきましょう。

●出穂・開花期の赤米稲

赤米稲の出穂・開花はたいいていの場合、9月初旬頃にいっせいに始まり、いっせいに終わります（品種によっては7～8月に開花するものもあります）。苗の草高はこの時点ですでに1mを越え、1m20cm～1m50cmほどになっていますが、茎の先端に細くて短い、槍のように尖った最後の葉が、1枚あらわれます。これを「止め葉」といい、これが出てくると、いよいよ出穂が始まるサインです。出穂の当日朝、止め葉の根元から稲穂が伸び出しますが、赤米稲の穂には長い芒があるので、まずはその芒の先端が姿をあらわします。赤く細いブラシの毛のようなものが、茎の先から飛び出しているのが見えたら、いよいよ出穂の始まりです。

ものの2～3時間で、穂はスルスルと伸び出して完全に止め葉の根元から離れ、ピンとまっすぐに立った状態で、その全容をあらわします。時には長い芒が茎の先端部にひっかかって、うまく出穂できないこともあります。人間が手伝ってやらなくとも、自然に内側から押し出されていきますので、放っておきましょう。農家では稲穂を傷つけることのないようにと、出穂・開花時には決して田に入らないそうです。



写真9 赤米稲の開花（長野トウコン）



写真10 赤米稲の開花（武蔵国分寺種）

1本の稲穂は、この日の夕方までには出穂が完了し、早いものではその日のうちに開花

を始めますが、たいいていは翌朝から花が開きます。穂の上の方から蕾が縦に割れ、中から白い雄しべが外に飛び出します(写真9~10)。開花は上から下へと順に進んでいきますが、ひとつの花の開花時間はわずか1時間ほどで、すぐに開花が終了します。とはいえ、1本の穂にはたくさんの花がついていますから、上から下へと次々に順番に開花していくので、つねにいくつかの花が開いており、1~2日間は開花を観察することができます。一つ一つの花は開花中に自家受粉をおこない、雄しべの花粉が雌しべに付着して受粉がおこなわれるのです。こうして受粉を終えると花は閉じ、あとは結実・登熟へと向かいます。このように、赤米稲の出穂・開花はほぼ同時進行でおこなわれていきます。

●出穂・開花期の水の管理

出穂・開花期のミニ田んぼの水位は最大限にまで上げ、たっぷりと水を入れてやりましょう。この時期の水不足・土の乾燥は禁物です。プランターやバケツの水漏れがないかどうか、よくチェックして、つねに水を深く満たすようにしてやって下さい。

赤米稲の稲穂は、開花後4~5日で穂がぼらけ、傾いて垂れ始めます。さらに10日もたちますと、すっかり実が入って稲穂が重くなり、ダラリと垂れ下がります。すべての稲穂が垂れ下がり、十分に実が入ると、もう田に水は不必要です。ミニ田んぼの水を完全に落とし、田を干して下さい。

その後は、稲刈りの時の水田の土の状態に持っていけばよいのみで、これ以降はミニ田んぼにまったく水を入れないで下さい。赤米稲の稲穂は、開花後1ヶ月で完全に実が熟しますので、ようやく稲刈りをすることができます。

●品種別の隔離

さて、ここで気をつけねばならないことがひとつあります。それは赤米稲の各品種の花粉が混じり合って交雑することのないように、それぞれのミニ田んぼを互いに離して隔離するということです。複数の品種を同時に栽培しておられる方々は、出穂・開花が始まったならば、ただちにその措置を取って下さい。プランターやバケツを移動させ、互いにそれぞれの品種が隣接しないように、離して置いて下さい。

かつて通常稲の水田には赤米がよく混入し、それを根絶するために農家は非常に苦心を重ねてきました。品種どうしの隔離が不徹底ですと、そのようなことも起こり、湿地の深田や寒冷地での稲作に大きく貢献してきた赤米稲が、悪者・雑草扱いされてしまう結果をもたらしました。そこで私たちもまた、品種別隔離をきちんとやっておく必要があるわけなのです。

通常稲の田への赤米の混入現象は、実際には両者の交雑によって生じることはほとんどないといわれています。赤米稲は通常稲よりもずっと早い時期に開花し、開花期が重ならないので、交雑する可能性はきわめて低いわけです。しかも、すでに述べたように、稲の生殖は自家受粉によってなされるものですし、ひとつの稲の花の開花時間はわずか1時間に過ぎず、その間に他の株の花粉を雌しべが受粉する機会は(まったくないとはいえませんが)、まずほとんど起こらないといつてよいのです。とはいえ、万一の可能性に備えておくということは大切で、品種間の交雑を防止し、品種の純血性を保つためにも、隔離をおこなう必要があるわけなのです。また、隣り合うミニ田んぼの赤米稲からこぼれた種子が、土の中にまぎれて残存することもありま

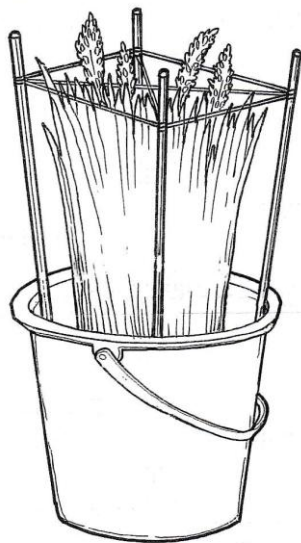
すから、それをふせぐためにも隔離は必要です。

赤米は野生稲・雑草特有の性質を持っています、その実は非常に脱粒性が高く、ぼろぼろとこぼれて散りやすいのです。田の土に残された赤米の種子が翌年発芽し、別品種と混じりあうことも考えられます。特に種子島種や武蔵国分寺種などは非常に脱粒性の高い品種ですので、収穫前にかなり多量の種子が穂からこぼれ落ちます。厳重な隔離をおこなって下さい。それぞれのミニ田んぼには、つねに単一の品種のみを栽培するようにし、その純潔性を厳格に維持していただきたいと思います。

●風倒防止対策について

出穂・開花時の防風対策は特に重要です。草高も伸びてますます風害を受けやすくなってきている赤米稲の苗に、強風が当たって茎が傾いたり、倒れたりすることは、何としても避けなければなりません。これは出穂後

図6 風倒防止用の支柱



の苗にかぎらず、その直前の穂ばらみの段階についてもいえることで、いったん風で倒れた稲はまずほとんど結実しませんし、稔ったにせよ中身のない空籾になってしまいます。台風の接近時に、バケツごと屋内に避難させることはいうまでもありませんが、ミニ田んぼそのものにも風よけ紐を張って、茎や葉が風の影響を受けることのないように、守ってやるとよいのです。あまり強い風の当たらない場所ならば、特にこれをおこなう必要はないのですが、心配であればやって下さい。風よけ紐の掛け方は、各自工夫していろいろやってみるとよいでしょう。ここではその一例を紹介します。

これはもっとも簡単な方法で、ミニ田んぼ内に何本かの支柱を立てて間に紐を張り、稲を支えてやるやり方です(図6)。支柱は木や竹の棒を何本か立てればよいのですが、もっとも具合のよいのは朝顔などをからませるための、園芸店で売っているあの緑色の園芸用支柱です。紐は荷造り用の紐でよく、支柱の間に張りめぐらせて粗い網状にします。紐を張る高さは、ちょうど稲の穂首の下あたりの位置がよく、あまり低すぎでは効果がありません。稲穂が紐の上に顔を出すくらいの高さが適当です。こうしてやれば、多少の強風でも紐が支えてくれますので、稲が倒れたりすることがありません。

さあ来月には、いよいよ待ちに待った稲刈りを迎えることになります。収穫の秋を、大豊作の喜びで迎えようではありませんか。もう一息ですから手抜きをせず、ラストスパートをともに頑張りました。

おしらせ

●こんなに大きくなりました

東京都国分寺市の恋ヶ窪公民館で育てている赤米稲はすくすくと成長し、高さ 70～80 cmにまで伸びています。写真は7月6日現在の様子です。病虫害もなく、元気です。台風だけが心配ですが、何とかこのまま無事に育って欲しいものです。セミナーレの仲間たちがたびたび通って、面倒を見ています。みなさん、一度見にきて下さい。



おたより

●50～60 cmに成長（梅原 薫）

恋ヶ窪公民館の赤米稲は順調に育っていて、もう 50～60 cmほどの背丈になりました。外側の葉が黄色くなり、枯れかかっているのが心配で、少々気になるのですが、中心部の葉は青々としているので、大丈夫だと思います。昨日（6/26）はセミナーレの仲間たちが集まってプランターの回りに竹を立て、縄をなって張りわたし、囲いを作りました。みんなワイワイと作業をして、楽しかったです（6/27：東京都国分寺市）。

●私の赤米作り（前澤 宏）

暑中御見舞申し上げます。過日は『赤米ニュース』をお送り頂きまして誠に有難うござ

いました。私の今年の赤米作りの取組みの一部を少しでもお知らせすべく、写真等をお送りさせて頂きました。まず私は自宅で赤米と、長沢先生から頂いた「NERICA」と、長野県辰野町の「紫米」を栽培しています。下の写真1～2をご覧ください。



写真1 前澤家での赤米栽培（7月6日）①



写真2 前澤家での赤米栽培（7月6日）②

更に、「国分寺の赤米」を、長野県辰野町在住の有賀家の田圃を借りて生産（？）しています。2 kgのモミを持ち込み、育苗箱で14枚程つくり、7畝程の所でつくっています。写真3～4は温室内での育苗中の様子です。赤米の苗が順調に育っています。田圃は有賀家の近くの場所で適地を選定し（写真5）、周辺の草刈りを5月24日におこなって、耕しました。6月上旬に田植えをして、赤米の苗

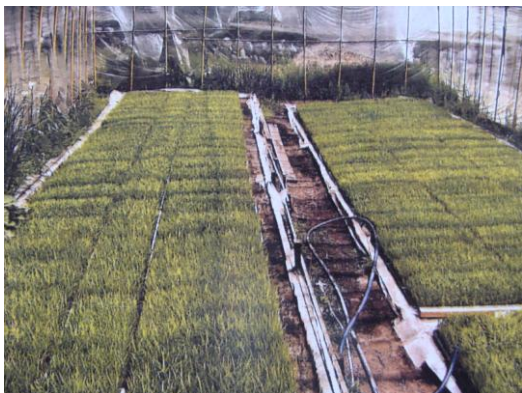


写真3 温室内で順調に育苗中（5月15日）①



写真4 温室内で順調に育苗中（5月15日）②

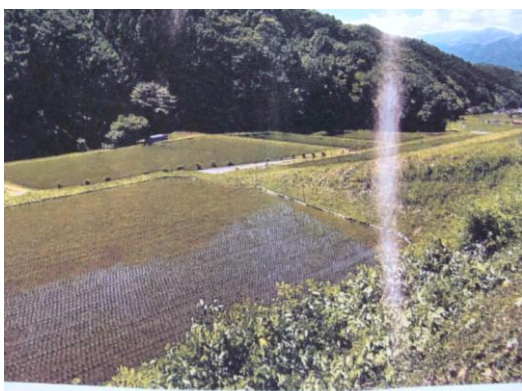


写真5 田植え前の田圃（6月7日）

を植えました（写真5～6）。

ところがその後、田圃には田の草がどんどん生えてきて、大変なことになってしまいました（写真7）。有賀さんと対策を話し合い、除草機を新規に購入したりしました。結局、一部を手作業で除草することになりましたが、

いくら手で草を抜いても、5分の1程度（40坪？）を除草するのがいいところで（写真8）、大変でした。

なお、私たちの仲間も、それぞれの自宅でバケツ栽培をやっております。今後共よろしくご指導賜りたく、お願い申し上げます（7/21：東京都国分寺市）。



写真6 田植え後の田圃（6月16日）



写真7 田の草がびっしり（7月10日）



写真8 手作業で草を抜く

●暑中御見舞い申し上げます（川口哲秀）

暑中御見舞申し上げます。毎日暑いが続きます。ご自愛のほど、お願い申し上げます（7/21：大阪府東大阪市）。

●赤米栽培奮闘中（坂本浩史朗）

お世話になります。毎日暑いですね。このところ、エネルギー・ダウンしておりました。低浮上中です。私は現在、山梨県北杜市と小金井市の東京学芸大学の2ヶ所で、赤米の水田栽培をやっていますが、そのほかでも、国分寺市内エックス山の北にある中村さんの畑、自宅の「武蔵野ハケ・アジト」の庭でも、陸稲と半水田での赤米栽培をおこなっております。バケツ稲も、30名ほどの方々にやってもらっています。また、現在、「国分寺カルティベート（市民団体）」のミーティングを、月に1回のペースで開催し始めています。次回開催が、7月30日（月）の19:30からアジトであります。もし来られましたら、ご参加下さい。近況などのお話や、現状の田畑の状況を、一度ご案内できたらと思っております。それでは、暑さが続きますので、ご自愛下さい。今後とも、どうぞよろしくお願い致します（7/21：東京都国分寺市）。

赤米雑話(154)

長沢 利明

85 宝満神社をたずねて・つづき

ところが、浦田神社の神田に植えられる神饌米は白い色をした米で、それに対して宝満神社の神饌米は赤米となっていたにもかかわらず、浦田神社の白い米を宝満神社の神田に植えると、必ず赤米になったとも伝えられている。浦田神社と宝満神社は、ともに種子島

における稲作発祥の地とされ、両社は初めて島に稲が伝えられた神聖な地に祀られた古社とされてきたのであった。宝満神社の場合、8月に神田で収穫された赤米を脱穀・精米して、神前にささげていたともあり、稲を作って神を祀るという、日本人の信仰生活の原点はここに始まったのだとする縁起物語も、そこには語られていた。この宝満神社と赤米稲のことは、またあとで詳しく触れてみることにしよう。

86 長野県の赤米

長野県に関する在来稲種の栽培情報は他県に比べ、割合豊富に残されてきているのであるが、それは当県が教育県と呼ばれてきたことにふさわしく、県内でのさかんな郷土史研究がなされ、多くの市町村史誌類が刊行されてきたことによるところが大きい。しかしながら、在来稲種の中でも特に赤米稲への関心はそれほど高いものであったわけでもなく、それに関する情報は非常に限られている。さいわいなことに、当会の会員でもあった唐木田清雄氏、さらには東京学芸大学教授の市川健夫氏といった県内出身の研究者で赤米稲に強い関心を抱いていた人々の尽力により、貴重な情報も残されてはきている。とはいえ、やはりそれはわずかなもので、県内で栽培されてきた赤米稲のことは、あまりよくわかってはいないというのが、率直なところであろう。日本の赤米研究に関する不朽の名著というべき嵐嘉一氏の『日本赤米考』を見ても、当県に関する赤米関係の記載は、ほんの数行が述べられているに過ぎない。

その『日本赤米考』に記述された長野県下の赤米に関するその言及は次の通りで、そのままそっくりここに引用してみよう。

盛永氏はその著「日本の稲」の中に印度型

赤米として上水内郡浅川村産の「とうこん」の写真を掲げている。一方、柳島氏によって 1962 年に篠井市の一地域にかなり広範囲にわたって栽培稲の中に印度型稲が混生していることが見られ、古老の言ではこの赤米を「とうこん」と呼び、かなり昔から存在していたことが知られている。恐らく以前は実際に栽培されていたものであろう。なお、北陸地方では山間部の冷水田では水口にはよく「冷水糯」が作られた。早川によると、遠州、三河、信州の山奥でもこの例が見られ、この種類は大体耐寒性の強い赤米であったとのことである。明らかに日本型のものであった[嵐, 1973:p. 80]。

ここには、長野県内で歴史的に栽培されてきた赤米稲にはインディカ種・ジャポニカ種の両系統があつて、その前者はしばしば「トウコン」と呼ばれていたとある。盛永俊太郎氏は上水内郡浅川村（現在の長野市浅川地区）産のトウコンの種子の写真を掲げているともあるが、その写真はかの『稲の日本史』（上巻）の口絵にも掲載されていて[盛永（編）, 1969]、明らかに長粒種型に属するスリムな玄米の形状がよくわかる。筆者が写真上からの計測値でその長幅率を計算してみたところ、2.11 であった。1962 年の時点で、トウコンが篠井市内の一部の水田中に、広範囲に混生していた事実を、柳島純雄氏が報告していたともあるが、すでにしてそれは通常稲の圃場への混入赤米稲となっており、他県でも広く見られた現象が、ここにも顕著に現れていた。しかし、このトウコンももちろん、かつては立派な栽培稲であつたに違いない。トウコンに関する諸問題については、本稿でもあとで詳しく触れてみることにしよう。

一方、ジャポニカ種系統の赤米稲について

は、北陸・遠州・三河・信州の山間部の冷水田で、水口によく植えられていた「冷水糯（ひやみずもち）」のことが触れられているが、これは早川孝太郎氏による『稲の日本史』の座談中の、次の発言を引用したものであることがわかっている。

遠江から三河、信州にかけての地帯の、稗しかできなかったというような所の奥に、やはり水田の跡があります。（中略）ヒヤミズモチといったような種類ですね。水口には多く作られております。私が聞いて歩いたものを今日になって整理してみますと、大体ヒヤミズモチといったものは一段と耐寒性のもので、皆な赤米です[早川, 1969:p. 53]。 (つづく)

引用文献

嵐 嘉一, 1973 『日本赤米考』, 雄山閣。

早川孝太郎, 1969 「稲作の慣行」『稲の日本史・下』, 筑摩書房。

盛永俊太郎（編）, 1969 『稲の日本史・上』, 筑摩書房。

【表紙解説】世界の米料理⑦

台湾の東海岸に住む少数民族、アミ族の弁当料理。彼らは家族そろって、よく野外で魚採りのハイキングをするのだが、その時に炊いた飯を弁当にして持っていく。飯だけを持っていって、オカズは現地調達し、投網で捕えた魚や摘んだ山菜などを焚き火で調理して食べる。ビロウジュの樹皮で作られた弁当箱はパロといい、これに飯を詰めていくと樹皮が適度に飯の水分を吸収し、樹皮の香りの力で飯がすえることがない。亜熱帯の 40℃ の気温のもとでも飯が腐らないのだから、驚きだ。この日のオカズの魚は、沼で捕えたハクレンをブツ切りにして塩で煮込んだもの。小骨が多いものの、日本の鯉こくのように、なかなかおいしい。