

赤米ニュース

第260号

(2018年11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)

11月の赤米作り	2078
おしらせ	2081
おたより	2083
稲の収穫祭と神社信仰 (I)	長沢利明 2083
表紙解説 (世界の米料理⑩)	2084

11 月の赤米作り

●赤米栽培マニュアル番外編

皆さん、こんにちは。「2018 年版赤米栽培マニュアル」も、いよいよここに最終回を迎えることとなりました。最終回ですので、今回は最後のおまけの番外編として、収穫後の赤米稲の稲穂や藁の利用方法などを、若干解説してみたいと思います。

皆さんが半年間をかけて、大切に育ててこられた赤米稲のその美しい稲穂は、十分に観賞に耐えるものです。それをそっくりそのまま記念に残し、部屋に飾っておきたいと思われる方々もおられることでしょう。そのような方々にはぜひ、それをドライフラワーにして保存し、室内装飾やアクセサリーなどに用いてみることを、おすすめします。

さらに、稲という作物からは、食糧としての米が取れるのはもちろんですが、藁もまた残ります。稲の藁は非常に丈夫で美しい工作素材になり、麦や雑穀類の藁よりも格段にすぐれています。ために稲藁は古来、ワラジや草履、蓑や俵など、さまざまな生活道具作りに用いられ、日本人の暮らしを支えてきました。この貴重な藁を、捨ててしまう手はありませんし、何かの形に役立ててみるというのも一興です。

もちろん、一般家庭でのバケツ栽培で得られる程度の量の藁では、それほど大したものには作れませんし、技術もまた要求されます。誰にでもできる簡単なやり方での藁細工で、何かを作ってみるとしたなら、お正月のしめ縄やリースがよろしいのではないのでしょうか。自家製の納豆作りなどに用いても、もちろん結構です。

●ドライフラワーの作り方

まずはドライフラワー作りから解説していきましょう。これは赤米の稲穂をそのままの形で乾燥・保存させるもので、うまく作れば真紅の芒の色がきれい残り、素晴らしいドライフラワーになります。特に対馬種・神丹穂種・ベニロマン種などは、稲穂の赤い色調が実に美しく、見栄えがしますので、ドライフラワーに向いています。作り方のコツは次の通りです。

まず稲刈りですが、ドライフラワー作りをするためには、穂刈りをせず根刈りにするのが普通です。穂だけを集めて束ね、ブーケ状にしたいということなら穂刈りでもよいのですが、植物体の全体を残したいという方は、まるごと根本まで含めて切り取った方がよろしいでしょう。いずれにしても、ドライフラワーを作ることが目的ですので、稲穂を次年度用の種籾にしたり、米を収穫して食用にしたりするというのを、この場合は考えていません。

したがって、種籾や米をそこから得るということはあきらめねばならないので、籾に完全に実が入るまで待ってはいけません。結実初期の、もっとも芒の赤色の美しい時に刈り取ります。穂がだらりと垂れ下がる頃になりますと、赤い色も褪せてきますし、品種によっては黒ずんでしまいますので、その前に稲刈りをする必要があります。籾がスカスカでもよいわけです。

刈り取る日は、天気予報を見て一日中晴天であることの予想される日を選び、早朝に刈ってただちに日に干し、丸一日で充分に乾燥させきって下さい。乾燥に何日もかけない方がよく、そうしないと赤色の美しさが落ちてしまいます。翌日以降は、風通しのよい日陰に吊るして陰干しにします。開花直後に刈り

取って、押し葉にする方法もあり、その場合は新聞紙にはさんで重しをします。新聞紙はまめに取り替えて水分を吸い取らせますが、新聞紙のかわりに、植物標本や押し花細工を作るのに用いる専用の吸水紙、乾燥剤などを使うと、さらに美しく仕上がります。

●クエン酸を用いたドライフラワー作り

押し花方式のドライフラワーは、ぺったんこの平面的な作品になってしまい、そこが欠点であるともいえます。台紙に貼ったり、額に入れて飾るのでしたらそれでもよいのですが、生きている時と同じ状態で、立体的な作品にするためには、薬品で処理した方がよいです。薬品とはいっても、少量のクエン酸を用いるだけで、人体には何の害もないですから安心です。クエン酸で処理した赤米稲の稲穂は、その美しい赤い色がさらに強調されて素晴らしい仕上がりとなり、売物になりそうなほど見事なドライフラワーになります。そのやり方についても、少し解説しておきましょう。

まずは市販のクエン酸の粉末を、薬局やホームセンターなどで購入します。粉末を小分けにしたものを1袋ほど買ってくればよく、価格も安いです。次に、クエン酸の2%溶液を作ります。水1ℓ(1000cc)に対して、クエン酸粉末を20gほど混ぜ、よくとかして洗面器やバケツなどに貯めます。刈り取ってから、よく乾燥させた赤米稲の稲穂をそこに漬けますが、穂だけでなく茎葉も一緒に液にひたします。漬ける時間は、1～2時間ほどで充分です。その後、稲穂をクエン酸液から引き揚げ、水分をよく切って、物干し竿などに吊るし、陰干しにします。こうして薬品処理をくわえますと、赤米稲の穂は美しくまっ赤に発色し、素晴らしいドライフラワーになり

ます。

●赤米納豆作り

自家製の納豆作りに、赤米の稲藁を用いるというのもおもしろいことです。納豆はわが国独特の食べ物で、栄養価にもすぐれ、ほとんど添加物を用いずに作られている自然食品です。1本の藁に自然に付着している約1千万個もの納豆菌が、煮豆を発酵させ、おいしい納豆ができあがるというのが、納豆作りの基本原理なので、まさに藁の力で納豆は作られているというわけなのです。

市販の納豆は、今では藁を用いずに、培養した納豆菌を煮豆に振り掛けて発酵させているのですが、昔ながらの方法で、ご自分でそれを作ってみたならば、藁の香りもよく残り、自然なおいしさと風味の豊かさを味わうことができます。ましてや、赤米稲の藁を用いて作られた納豆でしたら、おいしさもひとしおでしょう。通常の稲の藁ではなく、貴重な赤米稲の藁を用い、ごく少量の赤米玄米を煮豆に混ぜて発酵させるだけで、本物の「赤米納豆」になります。市販の納豆とは当然、味も香りも少し違うはずだと、私たちは思っています。

もちろん納豆は食べ物なので、食の安全性ということには充分な配慮をすべきで、必ず無農薬・有機栽培で育てられた自然な稲の藁を使って下さい。ご自宅でのバケツ栽培で育てられた赤米稲であれば、安心でしょう。そのためにも、農薬や化学肥料の使用は、日頃からつつしむようにしておきましょう。納豆作りの具体的な方法につきましては、本誌254号にくわしく解説されておりますから、もう一度それを見返して、参考になさって下さい。

●しめ縄・リース作り

お正月に玄関口などに飾るしめ縄を、赤米稲の藁を用いて作ってみるのも、なかなか楽しいものです。赤米稲の藁は通常の稲よりもずっと長く、しなやかなため、藁細工には大変向いております。

シメ縄を作るためには、まず藁の基本的な処理をおこなう必要があります。収穫された藁をよく手でしごいて、すぐって、葉の部分を除きます。稲の葉は藁細工には不必要なものなので、完全に取り去ります。茎の部分のみを用いるわけで、そうしないと丈夫で美しい作品にはなりません。古来、「ワラ」とは稲の茎の部分のみをさしてそうだったのでして、葉の部分は「ハカマ」といい、きれいに取り除かれてきました。

茎だけになった藁は束にして根元を縛り、今度は「藁打ち(藁たたき)」をおこないます。まず藁束に水を掛けて、よく湿らせます。束ごと水道の蛇口の下で、バシャバシャと水を掛けてもいいですし、水を満たした大きなバケツの中に、束ごとしばらく沈めておいてもよいです。全体に水気がしみ込むように、時々穂側と根元側とをひっくり返して、水に漬けるとよいでしょう。

藁束に充分に水気がしみ込みましたら、今度は「藁打ち」の作業をします。藁束をコンクリート床とか、ブロックとかの固い土台の上に置き、ビール瓶の腹などでよくたたきます。結構、力がいらいますので、女性の方々はたたかずに、瓶を束に押しつけてグリグリと回し、束を押しつぶすようにするとよいでしょう。要は、藁を柔らかくほぐせばよいのですから、どのようにやっても結構です。両手でよく揉みほぐしてもよいのです。こうして柔らかくなった藁束は、ぐっと加工がしやすくなります。



シンプルなシメ縄（東京都国立市）

以上で藁の下ごしらえはできましたので、今度はそれを縄になってみることにしましょう。藁で縄をなうには一定の技術が要求されますが、まずは細い縄をなってみて下さい。何度か練習すれば、誰でも上手に縄がなえるようになります。ある程度、上達したならば、いよいよシメ縄をなってみましょう。20～30本ぐらいの藁を手にとって、根元側を紐などで縛り、そこを片足で踏んづけて押さえ、反対側(穂側)を二手に分けて、縄になっていきます。半分ぐらいで止めておき、残り半分を束のままで垂らして、中ほどに和紙を切って作った小さな幣紙や松葉などを取り付ければ、もっともシンプルなタイプのシメ縄ができあがります(上の写真を参照)。これは、多摩地域のどこに行っても見られる、一番基本的な形式のシメ縄で、玄関口や勝手口などの出入口、稲荷の祠前などによく飾られているものです。



しめ縄リース（東京都泊江市）

上記の、もっとも基本的でシンプルなシメ縄を、ぐるりと輪にして固定すればリースになります。いわゆる「輪飾り」というものがそれで、完成したシメ縄の両端を鋏できれいに切り揃えれば、できあがりです。幣紙・松葉・ミカン・水引などを取り付けば、さらに見栄えがしますし、輪のまん中にもう一束の藁束を通して垂らしてもよいのです(上の写真を参照)。西洋ではクリスマスに、常緑樹の葉やツル植物などを用いて輪にし、クリスマス・リースを作って飾る習慣がありますが、日本でも古くから正月にリースを飾ることがなされてきました。ただし、日本の正月リースは、いかにも日本的に稲の藁で作られていたわけなのです。

この正月リースに、さらに装飾をくわえ、たくさんの藁のヒゲを下に垂らしたり、上の端を扇状に編み込んだりすれば、さらに見事なできばえの正月飾りとなり、市販のシメ縄



本格的な玉飾り（東京都国立市）

は大体このタイプのもので、「玉飾り」と呼ばれています(上の写真を参照)。これはいわば、上級者向きの作品ですが、チャレンジしてみても、おもしろいと思います。プロとは違うのですから、多少の形のまずさは御愛嬌というものでしょう。何でも楽しくやってみるといことが、大切です。

さて、2018年版赤米栽培マニュアルは、以上で終わりです。皆さん、この半年間、大変ご苦労様でした。とても名残り惜しいのですけれども、ここでしばらくのお別れです。来年またお目にかかりましょう。それまでは、ぜひお元気で！。さようなら！。

おしらせ

●会員登録の更新のお知らせ

皆さん、いかがお過ごしでしょうか。今年

の赤米作りも何とか終了しましたが、これを機会に今年もまた例年通り、恒例の会員再登録・更新の手続きを、おこないたいと思いますので、よろしくご協力のほどをお願い申し上げます。本誌『赤米ニュース』は、購読料会費というものがなく、例年1年間単位で会員の皆様に、本誌の継続配布希望の有無を、意思表示していただくことになっております。その手続きのやり方は、次の通りです。

すなわち明年1月以降も、『赤米ニュース』の配布を引き続き希望される方は、本年中にその旨を一言、本会までご連絡下さい。連絡方法は、葉書でも手紙でも電話1本でもかまいません。どうせですからその際に、本年の赤米稲の作柄状況やご感想、失敗談などのエピソードも、ついでにお知らせ願えればとも存じます。明年1月号からは、配布継続の意思表示をされた方々へのみ、本誌を継続発送させていただくことになりますので、この手続きを怠りますと、発送が打ち切られることになります。ぜひご注意願いたいと思います。お手数をおかけしますが、何とぞよろしくお願い申し上げます。

●恋ヶ窪公民館で「赤米講座」

東京都国分寺市の恋ヶ窪公民館では、本年9月から11月にかけて、公民館主催事業として、「赤米講座」が再び開催されております。今回のテーマは、「いこしえのお米に学ぶ」となっており、次の開催要領で、計3回の連続講演がおこなわれています。

日時：木曜日の午前10時～正午

会場：恋ヶ窪公民館 講座室Ⅱ・中庭

定員：中学生以上の国分寺市市民15人

申し込み：9月18日以降に恋ヶ窪公民館（Tel042-324-1926）へ。先着順。

持ち物：11月1日のみ、鉢あれば霧吹き。

協力：赤米セミナーレ・国分寺カルティベイト

日時	内容	講師
9/27 (木)	赤米の歴史に詳しくなる	長沢利明（法政大学講師）
10/11 (木)	収穫と氏神さま	〃
11/1 (木)	体験しようわら細工	武藤芳暉（NPOくにたちはたけたんぽ）

9月27日（木）には、長沢利明さん（法政大学講師）による講演、「赤米の歴史に詳しくなる」がおこなわれました。今回はいくつかの古文書史料を実際に読んでみながら、日本の赤米の歴史を学びました。終了後には稲刈り体験もなされ、公民館中庭に稔っている赤米稲を受講者の皆さんに、実際に刈り取っていただきました。その際に、ただ鎌で刈り取ってもおもしろくないということで、弥生時代のやり方を追体験するため、当時の石器（石包丁）を用いて、穂刈りにしていただきました。「意外によく切れる」、「初めて石器を使っておもしろかった」などといった感想が聞かれ、なかなか好評でした。



石包丁を用いて穂刈りにしました。

10月11日(木)には長沢利明さんによる2回目の講演、「収穫と氏神様」がおこなわれ、神社信仰の特色、恋ヶ窪の鎮守の神様である熊野神社の歴史、新嘗祭と大嘗祭のことなどについて学びました。

おたより

●残暑お見舞い申し上げます(佐藤照美)

残暑お見舞い申し上げます。先日はいろいろお届け下さり、ありがとうございました。夏のお疲れの出る頃です。くれぐれもご自愛下さい！(8/24:神奈川県横須賀市)。

●台風にやられました(川口哲秀)

いつも『赤米ニュース』をお届け下さり、ありがとうございます。今年は少しだけ多い目にしていましたのに、先日の台風21号で倒れて、無惨な姿になり、残念です。穂が少し出てきたところなのに、少しでも収穫できるよう頑張ります(9/6:大阪府東大阪市)。

●猪豚に食べられました(川口哲秀)

お便りありがとうございます。さっそくです。赤米は台風で倒されたりしましたが、何とか穂が出て、やれやれと思ったところへ、猪豚に全部食べられてしまいました。来年の種粃がなくなりました。後で結構ですので、種をお願い申します(9/20:大阪府東大阪市)。

稲の収穫祭と神社信仰(Ⅰ)

長沢 利明

はじめに

皆さん、こんにちば。今年は、ここ恋ヶ窪公民館の2階中庭に園芸用プランターをたく

さん並べて、初の赤米栽培がこころみられ、大豊作に終わりましたようです。ここでのこころみは実は、大げさに言えば、ひとつの歴史的な快挙といってもよいのです。つまりそれは、この恋ヶ窪の地に古来、伝えられてきた武蔵国分寺種赤米稲が、その故郷の地に実に20年振りに帰ってきて、その栽培が復活したということでもあったのです。とても大きな意味を持ったチャレンジが本年、ここ恋ヶ窪公民館でおこなわれ、それが成功裡に達成されたということは、誠に記念すべき出来事であったといえるのです。

そのことを、もう少し詳しく解説してみることにならう。ご存知の通り、武蔵国分寺種赤米稲は、ここ東京都国分寺市恋ヶ窪地区に古くから栽培されてきた、本来ここにしかない貴重な在来種赤米稲なのです。その生物学的特徴はどういうところにあるかといえますと、まず植物の背丈が高く、時に160～170 cmもの高さに育ち、種まきから開花までわずか80日間ほどしかかからず、5月に種をまけば7月中にはもう稲穂を出すということです。驚異的な超早稲種の赤米稲であるということです。稲穂には長くて赤い芒が密生し、玄米も真っ赤な色をしていて、普通の稲とはかなり見た目が異なります。他地方にまったく例を見ない独自の在来品種なので、原始的な野生稲・古代稲の特徴をよく残した、そのような貴重な稲が、よくぞこの首都東京の片隅に生き残っていたもので、まさにそれは奇跡というほかはありません。

この貴重な赤米稲を栽培し続けてきた、恋ヶ窪の地元農家の家系が1997年に断絶してしまい、一旦はこれが消え失せてしまったのです。さいわいなことに、何としてでもこれを保存していかなければならないと思った人々がおられ、いろいろな困難はありましたが



写真1 伊勢神宮の新嘗祭神饌

も、何とか種の保存に成功し、今日に至るまで、それを守り続けることができました[長沢, 2016]。武蔵国分寺種赤米は、いまや国分寺市内のあちこちでさかんに栽培され、収穫された赤米が小学校の給食に用いられるまでになって、町おこしに貢献するようになってきているということもまた、皆さんよくご存知のはずです[長沢, 2017: pp. 1986-1988]。そして、ついにそれが故郷であるこの恋ヶ窪の地に、20年ぶりに戻ってきてよみがえり、栽培が復活したというわけなのです。恋ヶ窪公民館における2018年の成功例には、そういう記念碑的な重い意味が込められております。今年のこの活動にたずさわった多くの市民の皆さんは、大げさに言うならば、偉大な歴史的エポックに立ち会い、参画され、その一翼を担って下さったといえるわけですので、おおいに誇りに思っていたきたいものだ、私などは考えているのです。

さて今日の私のお話なのですが、皆さんが丹精込めて育ててこられました公民館の赤米稲が、いよいよ収穫期を迎えることとなり、その収穫米の一部が、ここ恋ヶ窪の鎮守の神様の新嘗祭に、奉納されることになっているとのことです。そこで、地元の氏神様である熊野神社のことや、稲の収穫祭のことなどについても、今回は少ししゃべって欲しいと、

主催者の方から言われております。実は私も東京赤米研究会でも以前、三重県の伊勢神宮でおこなわれた新嘗祭に、武蔵国分寺種赤米の収穫米を奉納させていただいたことがありまして、東京都を代表してそれを神宮の神前にお供えすることができたのです[長沢, 2017: p. 12]。それは2007～2008年のことでしたが、伊勢神宮からは大変感謝をされまして、丁重な感謝状や神饌などが後日、届けられました(写真1)。そして、もともとこの恋ヶ窪の地に伝えられてきた武蔵国分寺種赤米が、地元の鎮守社である熊野神社にも、奉納されることになったというのですから、大変素晴らしいことだと私は思っております。ということで今日は、まずは当地の鎮守の神様のこと、さらにはかつての神社信仰の実態などの問題から、お話をさせていただくことに致しましょう。(つづく)

【表紙解説】世界の米料理⑩

中国の揚州炒飯。中華料理の炒飯(チャーハン)にはいろいろな種類があるが、揚州炒飯は中でもまさに、王者の炒飯である。中華人民共和国の江蘇省揚州地方の名物料理で、日本の中華料理店で出される五目炒飯によく似ているが、それもそのはずで、日本の五目炒飯の原型はこの揚州炒飯であったといわれている。叉焼(チャーシュー)・海老・青ネギ・卵などの具材を、飯とともに一気に高温で炒めて作る。日本の炒飯との大きな違いは、野菜などの具材を非常に細かく刻み、飯粒の大きさに揃えていることで、みじん切りどころではないほどの細かさに、徹底的に刻む。そのおいしさは、筆舌に尽くしがたい。決して高級な料理とはいえず、シンプルで大衆的な食べ物であるとはいえ、アジアの米料理の最高峰といえるかも知れない。