

赤米ニュース

第261号

(2018年12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)

おしらせ	-----	2086
おたより	-----	2090
稲の収穫祭と神社信仰 (Ⅱ)	-----	長沢利明 2091
表紙解説 (世界の米料理①)	-----	2092

おしらせ

●再度会員登録の更新のおしらせ

前号でもお知らせ致しましたが、当会では例年通り、恒例の会員再登録・更新の手続きを、現在おこなっております。よろしくご協力いただければ、さいわいです。本誌『赤米ニュース』は、購読料会費というものがないかわりに、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、例によって次の通りです。

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にのみ、本誌を継続発送させていただくこととなりますので、この手続きを怠りますと、発送が打ち切られることとなります。ぜひご注意願いたいと存じております。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。

●国分寺市小坂家で赤米稲刈り

本年10月21日(日)、東京都国分寺市西元町の農家、小坂長吉家の畑で赤米稲の稲刈りがおこなわれました。市経済課の呼びかけで一般市民の希望者も参加し、約50㎡ほどの畑に稔った赤米稲が刈り取られました。当日は晴天に恵まれて絶好の稲刈り日和となり、真っ白に雪化粧した富士山も、国分寺からよく見えました。



秋晴れの青空のもと、みんなで稲刈りです。

●坂本浩史朗さん、『東京新聞』に登場!

国分寺カルティベイトの坂本浩史朗さんたちによる赤米作りの活動が、このたび『東京新聞』で報道されました。10月19日(金)の朝刊多摩版に、大きな記事が出ております。次頁をご覧ください。国分寺カルティベイトは今年、国分寺市内のエックス山の隣接地や、小金井市内の東京学芸大学キャンパスなどで、大規模な赤米栽培に挑戦し、80kgもの収穫を達成したとのことです。

●恋ヶ窪公民館で脱穀作業

国分寺市の恋ヶ窪公民館では本年10月26日(木)、赤米セミナーレのメンバーらが集まって、脱穀作業がおこなわれました。今年、公民館2階中庭で大型プランター10個を用



唐箕を回すのはなかなか難しい?。

い、栽培されていた赤米は、無事に収穫を済ませておりましたが、皆の手作業で稲扱きがまずおこなわれました。次に、武蔵国分寺跡資料館に収蔵されている民具の中から、1台の「唐箕(とうみ)」をお借りして公民館まで運んでもらい、それを用いて選別作業がおこなわれました。唐箕のハンドルを回すと内部の木製プロペラが勢いよく回転して風を送り、芒やゴミを吹き飛ばして、選別された粳が排出口からどんどん出てきます。通りがかった下校中の小学生にも唐箕を回させ、作業を体験してもらいました。大きな唐箕をわざわざ運び出していたいただいた武蔵国分寺跡資料館学芸員の米村 創さんには、あつく御礼申し上げます。

げておきます。

●恋ヶ窪公民館の「赤米講座」

国分寺市の恋ヶ窪公民館で開催されていた「赤米講座」は、11月1日(木)にその第3回目がおこなわれました。今回のテーマは「体験しよう・わら細工」で、講師は武藤芳暉さん(NPO 国立はたけたんぼ)です。天気もよいので中庭にブルーシートを広げ、屋外での開催となりました。武藤さんののていねいな指導にしたがって、皆で正月用のシメ縄リースを作りました。職場体験に来ている国分寺一中の中学生2名も参加して下さいました。赤米稲の藁を大量に提供して下さいました国分寺

2018年(平成30年)10月19日(土曜日) 多摩

古代の「赤米」広めよう

国分寺の市民団体 収穫終える

収穫前の「武蔵国分寺種赤米」と坂本さん＝国分寺市恋ヶ窪で



自然農法で栽培拡大

武蔵国分寺種赤米は、一見つかった例という。原始で増やしているという、国分寺市内や近郊の東京都東葛市大宮(小並井市)の田んぼなど約五百平方メートルに苗を植えた。地域の住民約三十人も、バケツに植えた苗を圃場などに運んで育てた。

栽培に当たっては、肥料や農薬も使わない自然農法を守ったという。「たんの生きもの共育しな」と、そこに栄養価がでる。人にも自然にも優しく「やりたい」と坂本さんは話した。

収穫は九月から始まり、七、八日間で終了した。開始から刈り入れまでの参加者は延べ約四十人。収穫した赤米は、地元の神社に奉納することが決まっていた。ほか、飲食店に提供することも考えているという。坂本さんは「赤米を通して、消費者の皆さんも生産者になれると思うので、ますます広がれば」と話した。

国分寺市内で見つけた古代米を広く復元させようと、市民団体「国分寺カルティベート」が今年から栽培を始めた「武蔵国分寺種赤米」の刈り取りが終わった。来年以降も新作の規模を広げ、赤米を使った国分寺の特産品を作ったり、イベントを企画したりしていきたいという。

(竹谷 恵子)



中学生も参加して楽しいシメ縄作り。



自分で作った作品を手にハイ、ポーズ！。

カルティベイトの坂本浩史朗さんには、心から深く御礼申し上げておきます。なお、今回の講座には J:COM テレビの取材班も来て下さり、当日夕方のニュース番組で取材映像が放映されました。

●恋ヶ窪熊野神社で新嘗祭

国分寺市恋ヶ窪地区の鎮守社である熊野神社では、11月23日(金)に新嘗祭がおこなわれ、赤米セミナーレ・国分寺カルティベイトのメンバーらが出席して、今年市内で収穫された「武蔵国分寺種」赤米が、神前に奉納されました。新嘗祭の神事は、午前11時から熊野神社の拝殿で挙行されましたが、国分寺市長・市議会議員らも出席され、盛大な礼となりました。神事の終了後、社務所にて



神主さんによる厳粛な神事がおこなわれました。



神前に奉納された赤米です。

直会もおこなわれ、活発な赤米談義もなされて、楽しいひとときとなりました。なお、今年収穫された赤米は、恋ヶ窪熊野神社だけでなく、本町八幡神社・本村八幡神社にも奉納されたとのことでした。

●国分寺市議会での赤米関係の質疑・つづき

本誌 257号に続き、東京都国分寺市の市議会で取り上げられた赤米に関する諸問題の議事録を、紹介させていただきます。

[平成 28 年第 4 回定例会・つづき (2016.11.29)]

○市民生活部長・小川恵一郎君：きのう、赤米もこくベジとしてはどうかという御提案をいただきましたので、市政戦略室が今、

担当でやっておりますので、経済課とそこから辺、調製させていただいて、検討...

○高橋りょう子君：飲食店の関係者の方々40名集まって、質疑をさせていただいたと伺っております。国分寺市の農地で収穫できる農産物ということであれば、国分寺市のこの土地で赤米も育つわけでございますので、ぜひこくベジに加えていただきたいと思います。一緒にPRしていただければと期待しております。

○市民生活部長・小川恵一郎君：今後、都からのオリンピック・パラリンピックに向けた食料の調達にかかわる調整等があると思いますので、その中で今お話がありましたように、赤米も含めて、地産地消という視点もでございます。新鮮な東京野菜、東京野菜というよりは、其の中の国分寺野菜をPR、啓発できるように、JAとも連携して取り組んで...

○高橋りょう子君：ありがとうございます。ことし考えて、来年すぐそれが実るかといえば、やはり畑の具合等々もあると思います。また、赤米は、ことし生産すると翌年はそこで赤米はつくれないということも農家の方からも伺いもいたしました。4年といっても、意外と時間的なスパンは短いかなとも...

[平成 29 年予算特別委員会・第 7 日 (2017.3.14)]

○高橋委員：赤米についてなんですけれども、平成 28 年度、小学校 10 校全てで取り組んだということで、平成 29 年度に関して、中学校給食で赤米を 1 日でも体験していただく...

○中島学校課長：児童にPRしたいということで、学校長にも、まずは食べてもらい、次に教員にも食べてもらって、PRを進め

ていきたいというふうに考えております。また、赤米につきましては、今年度、小学校 10 校について、国分寺市でとれた赤米を給食に使わせていただいて、赤米の大切さなども伝えさせていただいたところで

[平成 29 年第 2 回定例会・第 2 日 (2017.5.11)]

○高橋りょう子君：それでは、赤米の取り組みについて伺いたします。須崎前議長が推進してくださった国分寺市産の赤米の普及でございます。既にことしの種まきは終わったと先日お話も伺い...

○教育長・松井敏夫君：昨年収穫した赤米をJAから分けていただいて、今御紹介があったように小学校全校で給食に使ったということでございます。1人当たりにしてみますと3グラムということで、ごくわずかで...

○高橋りょう子君：赤いお米を箸でつまんで探しながら食べていたお子さんもいたというような、ほほえましいお話を伺って大変うれしく思いますけれども、またバケツ稲で赤米をことしは栽培してみるという学校も出てきているとも伺っております。おとし初めて試験栽培で収穫できたその種をもとに昨年農家が育ててくださって...

○市民生活部長・小川恵一郎君：そういったことで、まずはお子さんたちに、その親御さんたちに広まっていくことで認知度を高めていただいて、赤米を知る人の裾野が広がることで赤米の需要、こちら辺も掘り起こさなければいけませんので、そちらのほうも徐々にふやして行って、赤米をつくってみようという農家...

○高橋りょう子君：将来的には国分寺市内の御家庭でも御自身で赤米がオカボとして栽培できる、またポリフェノールなど栄養価も高いお米でございますので、全部が赤米でなくていいわけですから炊き込む、混ぜ込むというその分量... (中略) 本当にちっちゃい1メートルちょっとぐらいの、見ましたけどそういうスペースを設置したとも伺いました。先ほど1の(2)番の食育の取り組みの中で赤米の普及について提案させていただきましたけれども、赤米はお祝い事の紅白のお祝い用でお膳に並べられますので、例えば将来的に赤米が量産できるように...

○市民生活部長・小川恵一郎君：御提案ですので何か記念に残るような形で、国分寺市にずっと住み続けていただいて、国分寺市のよさにも触れていただけるような内容で、赤米の検討も含めて新しい家族に喜ばれるようなオリジナリティあふれる形のもの进行研究してまいりたいと思います。

[平成 29 年決算特別委員会・第 1 日 (2017.9.22)]

○高橋委員：国分寺市のことをPRしているという、なかなかそれはいい広報戦略の一つにもなると思いますので、ぜひ検討をお願いしたいと思います。もう1点、赤米についてなんですけれども、国分寺市をPRするのに赤米をいろいろお願いしているところがございますけれども、まちの魅力発信という視点では...

○浅見経済課長：赤米につきましては、委員も御存じのとおり今年度、小学校給食に提供できるまで栽培が進みました。今年度も、昨年度に引き続きまして昨年度以上の収穫を目指しまして...

○高橋委員：古代米ということで大変付加価値が付きながら、また話題性もあるというところでは、昨年は赤米でお酒をとというような提案もさせていただいたところございましたけれども、細く長くかもしませんが継続しながらまた市民にも拡大していただけるように...

[平成 30 年第 1 回定例会・第 2 日 (2018.2.25)]

○高橋りょう子君：農産物の1つに赤米もございまして、この普及も含めて、引き続きよろしくお願ひいたします。

おたより

●ギンナンをどうぞ (川口哲秀)

霜降の候、今年は猛暑の上に台風が上陸の夏でした。台風で公孫樹も枝が飛んで、痛々しい姿になりながら、秋の恵みをくれました。少しですが、御裾分けです (11/3：大阪府東大阪市)。

●辰野町ではいまひとつ (前澤 宏)

私は今年、長野県辰野町で農家の水田をお借りして赤米栽培をやっており、このたびようやく収穫作業が終わりました。9月中旬に稲刈りをしようと思っていたのですが、水田の水はけが悪くて機械が入られず、しかも野生の鹿に荒らされて稲が倒されてしまい、台風の被害も受けていました。10月に入っても状況が改善されず、その間にも籾がどんどん脱粒してしまいました。仕方なく手作業で刈り取りましたが、7畝の面積で5~6俵は取れると思っていたのに、30~50kgの収量にとどまりました。しかし、来年の種籾は何とか

なりましたので、皆さんにもお分けできると
思います。今年の教訓を活かし、来年もまた
頑張ります（11/5：東京都国分寺市）。

●来年もよろしく（大石岳人）

今年1年、大変お世話になりました。引き
続き、来年も『赤米ニュース』をよろしくお
願いたします。自分は赤米セミナー、国
分寺カルティベイトの両方に参加させてい
ただき、恋ヶ窪公民館、学芸大やエックス山の
田畑等で赤米の栽培に関わらせていただきま
した。さらに自分の動物病院の前でも、プラ
ンターで赤米を育ててみました。お米作り初
心者で、不安もいっぱいでしたが、いただ
いた一握りの種籾を、『赤米ニュース』を参考
にしつつ育て、酷暑、台風を乗り越えて、ど
うにか188gの種籾を収穫することができま
した。秋の「赤米講座」にも、全3回参加さ
せていただき、色々と学ばせていただきました。
来年はさらに国分寺のあちこちで、赤米が栽
培されることを願っております（11/7：東京
都国分寺市）。

稲の収穫祭と神社信仰(Ⅱ)

長沢 利明

1 鎮守の神と氏子

さて、「鎮守の神様」とは一体何でしょう。
それは、その土地に暮らす人々の豊かで平和
な暮らしを守り、病気や災難をしりぞけ、産
業や経済の発展をもたらして下さるありが
たい神様、要するに地域の守護神を祀った神社
のことをいいます。村氏神・産土神（うぶす
ながみ）ともいい、その神社に所属する信徒
住民はすべて、そこに祀られた神様の子供と
いう意味で、「氏子」と呼ばれてきました。鎮

守社は日本独特の信仰施設なのでして、日本
以外の国々には見られません。

鎮守と氏子との密接な関係は、かつての村
社会を基盤としており、村ごとに鎮守社が祀
られてきたのですが、戦前期の日本では国家
神道の体制下で、全国民がいずれかの鎮守社
に帰属することになっており、しかもそのシ
ステムは村・町・市郡・県・国という具合に、
ピラミッド型の社会編成にもとづいて定めら
れていたのです。皆さんの場合を例に取るな
らば、皆さんはまず地元恋ヶ窪村の村社であ
る熊野神社の氏子にならねばならず、同時に
東京府の府社である府中市の大国魂神社の氏
子にもなっていて、さらには国家レベルでの
鎮守社ともいえる伊勢神宮などの信徒でもあ
らねばならなかつたのです。

国家神道の体制下では、社格制度というも
のがあり、明治時代に大昔の『延喜式』にな
らいつつ、全国の神社を新たに等級化した制
度が作られ、何度かの変更はあったものの、
全国の神社は基本的に、①官社・②諸社・③
無格社に分類されることとなりました。①に
対しては、祈年祭・新嘗祭の時に、国から奉
幣がなされるのですが、①そのものも「官幣
社」と「国幣社」とに分かれ、さらにその中
が大社・中社・小社に分かれるのです。序列
でいえば、官幣大社→国幣大社→官幣中社→
国幣中社→官幣小社→国幣小社の順に神社の
格付けがなされ、さらにそれらの例外として
別格官幣社などというものもありました。

官幣社は主として、全国の主要22社およ
び天皇・皇族を祭神として祀る神社、国幣社
は主として各国の一ノ宮および地方の有力な
神社が選ばれております。東京都内を例に取
りますと、日枝神社（千代田区）・明治神宮（澁
谷区）が官幣大社、大国魂神社（府中市）が
官幣小社、靖国神社（千代田区）が別格官幣

社の指定を受けておりました。

②の諸社はさらに、府県社・郷社・村社に分けられるのですが、府県社は東京の場合、府社と呼び、神田神社(千代田区)・芝大神宮(港区)・乃木神社(同)・氷川神社(同)・上野東照宮(台東区)・根津神社(文京区)・湯島天満宮(同)・亀戸天神社(江東区)・富岡八幡宮(同)・東郷神社(渋谷区)・大宮八幡宮(杉並区)・松陰神社(世田谷区)・新田神社(大田区)・谷保天満宮(国立市)・武蔵御嶽神社(青梅市)・阿波命神社(神津島村)・物忌奈命神社(同)などが、それにあたります。

郷社ということになると、おもに多摩地域の諸社がそれにあたり、八幡八雲神社(八王子市)・布田天神社(調布市)・小野神社(府中市)・青渭神社(稲城市)・穴澤天神社(同)・大麻止乃豆乃天神社(おおまとのつてんじんしゃ・同)・二宮神社(あきる野市)・阿伎留神社(同)・小野神社(青梅市)・虎柏神社(とらかしわじんじゃ・同)・阿豆佐味天神社(あずさみてんじんしゃ・瑞穂町)などが、指定を受けておりました。村社については数限りなくあり、恋ヶ窪の熊野神社はここに属することになります。③の無格社は、それら以外の無指定の小社で、これまた数限りなく存在します。

こうした社格制度、そして国家神道のシステムはもちろん、戦後の民主化を通じて廃止され、日本国憲法によって保障された信教の自由のもとで、何びとも特定の神社の氏子たることを強制されることはなくなりました。とはいえ、国家神道時代に整えられた諸制度の名残りは、今なお各地の神社に色濃く見られ、根強く生き続けております。たとえば年間の祭事・行事暦などがそれで、政府の指導のもと、皇室の宮中行事、伊勢神宮の祭典暦

などになった諸行事が、ほぼ戦前の形のまま今日でも、全国の神社で続けられております。紀元節祭や祈年祭、春季・秋季皇霊祭、新嘗祭・神嘗祭などの祭事がまさにそれで、神武天皇祭や明治節祭などをおこなう神社さえ、一部で見られるのです。

そのようにして全国の神社の諸行事が、いわば画一化されてしまった側面も無視できない問題です。しかも神仏分離ということが厳格になされて、神仏習合的な行事がいついっさい排除されていくことにもなったのです。その地方、その神社に伝えられてきた地方色豊かな、独自でユニークな祭りもいろいろあったわけなので、それらはもっと大切にされねばならなかったはずなのです。宮中流、明治政府流の神社の祭事暦は、極度に稲作一辺倒に傾いた儀礼暦をなしておりますが、稲や米などにまるで縁のない生業条件と暮らしの中に生きてきた国民も、たくさんいたわけなので、そうした人々の特有な神祭りや祈りのあり方というのものも、もっと尊重されていくべきであつたらうと、私などは思っております。(つづく)

【表紙解説】世界の米料理①

マレーシアの汁ビーフン。ビーフン(米粉)はインディカ米から作られた米の麺で、台湾産のものが有名であるが、マレーシアでもよく食べる。写真はスープで煮込んだ汁ビーフンで、煮干しや干しエビで出汁を取るため、何となく和風な味がする。具には鶏肉やエビなどを載せるが、サンバル・ソースを添えてもよい。サンバル・ソースは、ブラチャン(発酵させたエビのペースト)・ニンニク・ライム・唐辛子・オイスターソースなどを混ぜ合わせたタレのようなものである(マレーシア連邦共和国サバ州コタキナバルにて・長沢 瞳撮影)。