

赤米ニュース

第262号

(2019年1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	2094
稲の収穫祭と神社信仰 (Ⅲ)	長沢利明 2095
『赤米ニュース』第81号～第100号総目次	2096
表紙解説：ニッポン寿司列島①—江戸前の握り寿司 (東京都) —	2100

おしらせ

●今年もおおいに頑張らしましょう！

明けましておめでとうございます。今年は平成時代最後の年であるとともに、新時代の輝かしい幕開けの年でもあります。この記念すべき年を迎えるにあたり、身の引き締まる思いも致しますが、こういう時にこそ初心に戻り、何事も決して焦り急ぐことなく、無理せずマイペースで、堅実な歩みを踏み出していきたいものです。皆さんとともに、今年もまた赤米作りに励んでまいりましょう。よろしくお付き合いいただけますよう、お願い申し上げます。

さて、昨年もまた、まことに実り多い一年で、私たちは多くの成果をおさめることができました。東京都国分寺市内における赤米作りの諸活動は、さまざまな形を取りつつ、きわめて活発に展開され、赤米による町おこしのこころみは、いまや完全に軌道に乗ったかのようにも見えます。まずその糸口となったのは恋ヶ窪公民館の活動で、同館主催による歴史講座・赤米講座は春期・秋期を合わせ、計6回にもわたって開催されました。その受講者の皆さんが自宅でのバケツ栽培による赤米作りをこころみられ、猛暑や台風に見舞われたにもかかわらず、見事に収穫を達成されたのは、素晴らしいことです。

同公民館の中庭でもまた、大掛かりなプランター栽培がおこなわれ、多くの市民の皆さんが頻繁に通って赤コメ稲の世話をして下さいました。稲刈り・脱穀作業、交流会・試食会などのイベント事業も、同公民館で頻繁に開催されましたことは、皆さんもご存知の通りです。特筆すべきは、この恋ヶ窪公民館での取り組みを通じて、「赤米セミナー」と「国

分寺カルティベート」という二つの市民グループが発足したことでしょう。両グループは、誰でも気楽に活動に参加できる、自由でゆるやかなまとまりを持った市民団体です。とりわけ精力的な活動を見せた国分寺カルティベートは、昨年春に国分寺駅前に完成した市の大規模社会教育施設、「cocobunji プラザ」のオープニング・セレモニーで、はなばなしデビューを飾りましたが、その活動ヴィジョンの発表時には、多くの市民が殺到したほどです。国分寺カルティベートはその後、代表者の強力なリーダーシップのもとで市内・市外に複数の農地を確保し、大々的な赤米栽培を成功させつつ、80 kgもの収穫を達成したのですから、脱帽のほかありません。

11月には市内で収穫された赤米が、恋ヶ窪地区の鎮守社である熊野神社に奉納されることとなり、市長・市議会議員をはじめ、多くの市民の参列のもと、盛大な新嘗祭が挙行されました。一方、国分寺市の行政当局も市内の農家への赤米の委託栽培を継続し、一昨年度の収穫米は昨年学校給食に提供されることとなりました。市内の小・中学校では、いまや全校で赤米給食が実現しており、今後も継続されていくことになっております。晩秋の市民イベント、「ぶんぶんウォーク 2018」にも、市民グループによる赤米復活活動を紹介するブースが出店し、藁細工教室なども開催され、大変好評でした。

今年 2019 年には、一体何ができることでしょう。すでにいろいろなこころみが動き出しており、今後がとても楽しみです。私たちは手を休めることなく、さらに前を向いて突き進んでいかなければなりません。けれども、冒頭にも述べました通り、こういう時こそ謙虚になって、焦りとおごりをいましめ、つねに原点に立ち戻って足元を見つめ直すことも

大切です。本誌『赤米ニュース』も、実に多くの人々に愛読されるようになりましたが、昨年は思い切って「赤米栽培マニュアル」の全面改訂もおこなわれ、図や写真を多用して、わかりやすい内容にあらためられました。これまた大変、好評をいただいております。本会もおおいに頑張りますので、皆さんもどしどし『赤米ニュース』に情報をお寄せいただければと思います。赤米作りの輪をもっともっと大きく広げていながら、もっともっと多くの収穫をあげましょう。最後に皆さんのご健康とご多幸をもお祈りしつつ、年頭のご挨拶とさせていただきます。

●「ぶんぶんうおーく・2018」開催

昨年12月24日(土)～25日(日)、恒例の秋のイベント行事、「ぶんぶんうおーく2018」が国分寺市内各地で開催されました。

「おたカフェ」・「めぐるみカフェ」の出店では、すっかり名物となった赤米カレーライスが今年も登場しましたが、今年はそれが「赤米キーマカレー」に衣替えて披露され、好評を博しました。「国分寺カルティベイト」のメンバーらは、今年の赤米復活活動を紹介する展示ブースを出し、収穫米や藁細工製品などがテント内に並べられ、見学におとずれた市民の関心呼びました。赤米稲の藁を用い



藁細工作品などが展示されました。



しめ縄作りの講習も好評でした。

てのしめ縄作りの講習会などもおこなわれ、これまた大変好評でした。

●赤米セミナーレの「ごはん会」

国分寺市の「赤米セミナーレ」では昨年12月4日(火)、恋ヶ窪公民館にて「ごはん会」を開催致しました。これは同公民館中庭で昨年、収穫された赤米を皆で試食してみようという集まりです。試食メニューの中心は、赤米お握りですが、調理を担当されたのは、お握り系クリエイターの柴本春香さんです。ご飯は羽釜と電気釜とを用い、赤米20%・白米80%の比率で炊かれましたが、「なかなかおいしい」と好評でした。頓汁やサラダ・漬物などもたくさん用意され、皆さんの持ち寄ったいろいろな御馳走を味わいつつ、赤米談義



20%赤米入りのお握りです。



楽しいひとときを過ごしました。

に花が咲き、一年の活動を締めくくる盛況な試食会となりました。

稲の収穫祭と神社信仰(Ⅲ)

長沢 利明

2 江戸時代の恋ヶ窪

さて、それでは恋ヶ窪の鎮守の神様である熊野神社のことに、さっそく触れていってみることに致しましょう(写真2)。その際に、まずは江戸時代の恋ヶ窪がどのような所であったのかを知っていただくために、1枚の絵図をお目にかけることに致します(図1)。これは江戸時代後期にまとめられた、有名な『江戸名所図会』に掲載されている、今から約200年前の恋ヶ窪の風景図です。長谷川雪旦という画家がこれを描いたのですが、彼は江戸市中をはじめ、武蔵国の各地を実際に自分の足で歩いては、その土地の風景のスケッチを重ね、何百枚もの挿絵を描いて『江戸名所図会』に収録致しました。大変、見事な風景図なのですが、土地の高低差がかなり強調されていることに気づきます。私たちが今見る恋ヶ窪の風景は、これほど山あり谷ありの地形には、とても見えません。

図の奥、すなわち北方にはなだらかな山々が見えますが、これは武蔵野台地上の小丘を描いたものようで、現在の小平市方面にあたります。(つづく)

『赤米ニュース』第81号～第100号総目次

第81号(2003年12月21日)

おしらせ(会員登録の更新のお知らせ, 第11回試食会のお知らせ) ————— 638
おたより(瀬川洋子: 試食会を楽しみに, 長堀小浪: 来年も赤米を, 多久島實: 赤米の種子送ります, 福井のぶ: 福井功の逝去, 長沢利明: 福井功さんのご逝去を悼む)

638

赤米雑話 60 (59 北海道の赤米)

—————長沢利明 639

表紙解説 ————— 644

第82号(2004年1月18日)

おしらせ(今年もよろしくお願ひ申し上げます, 第11回試食会の報告) ————— 646
おたより(佐藤守利: 来年もよろしく, 多久島實: 今年もよろしく, 内山好正: 今年は栽培再開, 鈴木正人: 赤米をNHKが放映, 山田義高: 国分寺種失敗, 浜口景子: おめでとうございます, 長野晃子: 赤米劣等生, 石本敏也: 本年も継続希望) ————— 646

赤米雑話 61 (59 北海道の赤米)

—————長沢利明 639

座談会: これはうまい! 新春をことほぐ郷土の正月料理(上) —————榎本直樹・

川添裕希・瀬川洋子・染谷學・長沢利明 648

表紙解説 ————— 652

第83号(2004年2月15日)

おしらせ (種粃のご提供を！)	654
おたより (芦田行雄：「香り米」の思い出)	654
座談会：これはうまい！新春をことほぐ郷土の正月料理 (下)	榎本直樹・川添裕希・瀬川洋子・染谷學・長沢利明
赤米雑話 62 (60 赤塚小学校の赤米作り)	長沢利明
表紙解説	660
第 84 号(2004 年3月 21 日)	
4 月の赤米作り	662
おしらせ (種粃まだ足りません)	664
おたより (浜口景子：初心に戻って、佐藤孝祐：明大中野中学校でも)	664
赤米雑話 63 (61 赤米木簡のレプリカ)	長沢利明
表紙解説	668
第 85 号(2004 年4月 18 日)	
5 月の赤米作り	670
おしらせ (『和菓子』の赤米論文)	672
おたより (佐藤孝祐：明大中野中学校で栽培決定、金井塚正道：会報にカンパ、中島恵子：私もカンパを、宮本リツ子：種粃届きました)	672
赤米雑話 64 (61 赤米木簡のレプリカ)	長沢利明
表紙解説	676
第 86 号(2004 年5月 16 日)	
6 月の赤米作り	678
おしらせ (試食会のお知らせ)	679
おたより (内山好正：今年も水上栽培を、山崎浩子：チャレンジします、福井のぶ：福井功の記念誌を、川添裕希：フィリピンの赤米を、瀬川洋子：本日、種を播きました)	679
赤米雑話 65 (62 茨城県の赤米)	長沢利明

表紙解説	684
第 87 号(2004 年6月 20 日)	
7 月の赤米作り	686
おしらせ (第12回試食会の報告)	688
おたより (多久島實：種まき終了しました、寺田智子：赤米の種子を播きました、山田義高：5月5日に種蒔きを、浜口景子：今から始めたいのですが…、田邊洋子：腐葉土で悩みました)	688
座談会：今年も順調！大豊作を期しての前祝い(上)	榎本直樹・瀬川洋子・長沢利明
表紙解説	692
第 88 号(2004 年7月 18 日)	
8 月の赤米作り	694
おしらせ (法政大学の学生諸君へ！)	695
おたより (多久島實：外国産の赤米、宮本リツ子：順調に育っています、山田義高：武蔵村山市で赤米栽培復活！、多久島實：武蔵国分寺種は順調、芦田行雄：赤米の自生はありえます、芦田行雄：和歌山本宮の「まかずの田」)	695
座談会：今年も順調！大豊作を期しての前祝い(下)	榎本直樹・瀬川洋子・長沢利明
赤米雑話 66	長沢利明
表紙解説	700
第 89 号(2004 年8月 15 日)	
9 月の赤米作り	702
おしらせ (故福井先生の追悼記念文集刊行)	704
おたより (瀬川洋子：赤米2種と黒米を栽培中、榎本直樹：和歌山県に自生の赤米、福井のぶ：故福井功の追悼記念文集、福井のぶ：大変有意義な活動、福西大輔：武蔵村山市で赤米栽培復活、瀬川洋子：今年「総社」が不調、長沢利明：武蔵国分寺種、早くも出穂)	704
赤米雑話 67	長沢利明

表紙解説 ————— 708

第90号(2004年9月19日)

10月の赤米作り————— 710

おしらせ(武蔵村山市で赤米栽培展示復活)
————— 712

おたより(坂真矢子:順調に生育中です, 浜口景子:150cmも伸びました, 岡野久美子:フジ飯と甘い赤飯, 今久子:来年も再挑戦, 長沢利明:武蔵国分寺種、大豊作, 福西大輔:武蔵村山市で赤米栽培復活) ——— 712

赤米雑話 68—————長沢利明 713

表紙解説 ————— 716

第91号(2004年10月17日)

おしらせ(今年度の収穫成績をお知らせ下さい) ————— 718

おたより(宮本リツ子:ついに穂が出ました!, 長沢利明:全種の出穂が完了, 福西大輔:武蔵村山市でも赤米豊作) ——— 718

赤米雑話 69 (63 岸田定雄氏と香り米・赤米, 64 栃木県の赤米) —————長沢利明 719

表紙解説 ————— 724

第92号(2004年11月21日)

おしらせ(会員再登録の更新のお知らせ)
————— 726

おたより(鈴木珠予:私にも赤米を, 山口蓉子:私にもぜひ!, 櫻井敬子:バケツ栽培に挑戦します, 中村まりの:来年はやります, 山田義高:快調に出穂, 長沢利明:外国産赤米は豊作) ——— 726

赤米雑話 70—————長沢利明 727

表紙解説 ————— 732

第93号(2004年12月19日)

おしらせ(会員再登録はお早目に) ——— 734

おたより(福西大輔:今年は豊作, 森卓成:今年の赤米栽培報告, 熊谷仁美:残念ながら台風で失敗, 飯島知子:来年もまたやります, 長沢利明:皆さん、よいお年を!)

————— 734

赤米雑話 71—————長沢利明 737

表紙解説 ————— 740

第94号(2005年1月16日)

おしらせ(あけましておめでとうございます)
————— 741

おたより(多久島實:昨年の出来はいまひとつ, 宮本リツ子:『赤米ニュース』のおかげ, 田邊洋子:残念ながら失敗です..., 石本敏也:『赤米ニュース』読んでます, 山田義高:来年は国分寺種を, 寺田智子:手抜きした方が成功, 坂真矢子:来年はもっと多く!, 柴田智子:何とか収穫できました, 藤原和美:藁を正月飾りに, 今久子:雪国からの便り) ——— 742

赤米雑話 72—————長沢利明 744

表紙解説 ————— 748

第95号(2005年2月20日)

おしらせ(今年の種籾の配布について) — 750

おたより(浜口景子:今年もよろしく, 熊谷仁美:今年こそ頑張ります, 寺田智子:今まで以上の収穫を, 飯島知子:今年は別の品種を, 三留奈央:今年は私も, 多久島實:今年も粥占神事, 實光光恵:赤米を炊いて食べました, 瀬川洋子:寒中お見舞い申し上げます, 長沢利明:法大生諸君へ!)

————— 750

赤米雑話 73 (65 打穀法と大唐米)
—————長沢利明 752

表紙解説 ————— 756

第96号(2005年3月20日)

おしらせ(第13回試食会の報告) ——— 758

おたより(多久島實:赤米の切り絵, 宮本リツ子:今年はバケツを増やします, 鈴木珠予:赤米は高知の父が栽培します, 福西大輔:赤米を九州に持っていきます, 瀬川洋子:試食会はまだですか?, 長沢利明:田

んぼが欲しい) ————— 758
 赤米雑話 74 (66 群馬県の赤米)
 —————長沢利明 760
 表紙解説 ————— 764

第 97 号(2005 年4月1日)

4 月の赤米作り ————— 766
 おしらせ (お便りをお寄せ下さい) —— 768
 おたより (瀬川洋子: 今年の試食会, 芦田行雄: 一番美しい赤米, 浜口景子: 小学校で赤米栽培, 飯島知子: 今年は別の品種も)
 ————— 768
 座談会: 春の旅立ちを送る赤米の彩り (上)
 ——福西大輔・瀬川洋子・長沢利明 770
 表紙解説 ————— 772

第 98 号(2005 年5月1日)

5 月の赤米作り ————— 774
 おたより (浜口景子: 5 年生が赤米栽培, 長沢利明: 今年は準備が早いです) —— 777
 座談会: 春の旅立ちを送る赤米の彩り (下)
 ——福西大輔・瀬川洋子・長沢利明 777
 赤米雑話 75 —————長沢利明 780
 表紙解説 ————— 780

第 99 号(2005 年6月1日)

6 月の赤米作り ————— 782
 おたより (高橋晶子: 発泡スチロールは箱を確保, 工藤紗貴子: わくわくしています, 瀬川洋子: 「みどりの日」に種まき, 石本敏也: 「赤米雑話」を単行本に, 長沢利明: まずは順調です) ————— 783
 赤米雑話 76 —————長沢利明 785
 表紙解説 ————— 788

第 100 号(2005 年7月1日)

7 月の赤米作り ————— 790
 おたより (寺田智子: 今年も芽が出ました!, 山田義高: 8 種類のプランター, 佐藤守利: 相馬屋は移転しました, 工藤紗貴子: 頑張ろうという気に, 長沢利明: 困りもの

の野良猫) ————— 791
 『赤米ニュース』100 号記念報告: 赤米の基礎知識 (I) —————長沢利明 793
 表紙解説 ————— 796

[表紙解説] ニッポン寿司列島①—江戸前の握り寿司(東京都)—

日本を代表する米料理といえば、まずは寿司であろう。日本の寿司は、地方ごとにいろいろなものがあるので、今年はそれを紹介していってみよう。トップバッターは当然、東京の「江戸前握り寿司」である。握り寿司はいまや世界的な料理となっていて、世界中どこへいっても、寿司屋のない国はない。その発祥の地はもちろん、日本の江戸東京なのであったが、本家東京の握り寿司も今では大きく様変わりし、マグロやサーモン・イクラ・ウニなどの寿司ネタが普通に用いられるようになった。しかしそれは本来の江戸前のネタではない。江戸の町の目の前の海、すなわち東京湾で水揚げされた魚介のみを用いて握った寿司が、本当の意味での江戸前寿司なのであり、マグロもサーモンもイクラもウニも、東京湾では採れない。本当の江戸前の握り寿司に欠かすことのできない寿司ネタは、まず貝類 (ハマグリ・バカガイ・アカガイなど) が最低でも3種、青味魚が2種 (スズキ・コノシロなど)、甲殻類 (シャコ・クルマエビなど) が2種、さらにアナゴと海苔巻き (干瓢巻き・河童巻きなど) 2種が、入っていないと行かない。とはいえ、今の世で完全にそれを再現しようとしたなら、大変な値段になってしまうことだろう。江戸前寿司はかつての東京湾の、豊かな干潟の海の恵みの結晶であった。この東京湾をかつてのように、ハマグリやシャコ、そしてアサクサノリなどが採れる海に、再び戻していかなければならない。