

赤米ニュース

第265号

(2019年4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)

4月の赤米作り	-----	2118
おしらせ	-----	2121
おたより	-----	2121
稲の収穫祭と神社信仰 (VI)	-----	長沢利明 2121
表紙解説：ニッポン寿司列島④—あぶり鯖寿司 (富山県)	-----	2124

[2019年版赤米栽培マニュアル]

4月の赤米作り

●今年もいよいよ赤米作りが始まります

皆さん、お元気ですか？。ようやく4月になりました。桜の花も、もうすぐ咲きます。今年もまた新学期・新年度が始まり、いよいよ春爛漫の季節を迎えることとなりました。赤米作りも、また始まります。皆さん、準備はよろしいですか？。今年もおおいに張り切って頑張り、たくさんの収穫をあげましょう！。

とはいうものの、実はまだそうあわてることもないのです。すっかり赤米のことを忘れてしまっておられた方々も、まだまだ間に合いますし、4月の赤米作りの作業は、まだほんの準備段階が始まるに過ぎないので、まったく大したことはありません。なかなかエンジンのかからない方々は、ぼちぼちその気になってもらい、ゆっくり作業に取り掛かっていただいで結構です。最初はあせらず、気長にやっていきましょう。最初の作業は、本当に簡単な準備仕事だけで、まったく簡単なことですから、あまり面倒臭く思わないで下さい。

●赤米栽培マニュアルについて

皆さんにはこれから半年間、例によって本誌誌上において毎月、「2019年版赤米栽培マニュアル」をお届けしますので、毎月の作業の参考にしていただきたいと思ひます。今年度版栽培マニュアルは、昨年度のものを一部分あらためてありますが、大きな改訂箇所はほとんどありません。去年のやり方の通りに繰り返してみても結構ですので、もう一度思い出しながら、やってみていただきたいと思

っております。また、昨年度の失敗経験や反省・教訓を、おおいに活かしながら、いろいろな応用をためしてみることも、とても大切です。

ここでの栽培マニュアルに必ずしもこだわり続けることなく、皆さんご自身でおおいに創意工夫をくわえ、どんどん新しいころみにもチャレンジしていただきたいものです。また、その成果をぜひ本会まで、どんどん報告していただきたいと思ひています。試行錯誤もまた、得がたい貴重な経験です。反省や教訓を積極的に取り入れて、マニュアルをどんどん改訂し、よりよいものに作り変えていきましょう。よろしくご協力のほど、お願い申し上げます。

さて、いつものごとく、あらかじめお断りしておくことにしますが、これからここで述べていく赤米栽培法の基本手順は、都市部の集合住宅に住む非農家の一般市民が、あくまでもひとつの趣味として赤米栽培をおこなうために用意されたものです。それは、本格的な水田圃場を用いてなされるものではなく、その代替手段としての、いわゆる「バケツ栽培」もしくは「プランター栽培」のやり方での、赤米の栽培方法をまとめてみたものです。いわばそれは、「都市型小規模稲作栽培」のための技術テキストといってもよいことでしょう。したがって、中～大規模に本格的な水田栽培をこころみられる方々は、ここでのマニュアルを、その基本事項のみ参考にしていただいで、それ以外のくわしい専門的な問題は、ぜひ稲作りのプロフェッショナルである農家の方々におたずね下さい。私たちはいつも、そのようにおすすめています。

ベランダ栽培と水田栽培とは、根本的に作業手順や育成技術が異なります。それは、アマチュアとプロとの違いでもあります。逆

に、ベランダ栽培をこころみる方々は、あまり農家のアドバイスが参考にならない場合もあります。なぜならば、私たちの栽培する赤米稲は、ほとんど品種改良ということがなされていない、いわゆる「古代稲」ですので、野生植物に近い生態的特徴を持っており、人工的な育成環境に高度に適応した現代の稲の育て方に関する経験や知識が、あまりあてはまらない面もあって、通常の稲と同じように育てたために、逆に失敗するというケースもよくあるのです。その点もぜひ、ご注意願いたいと思っております。

●ミニ田んぼの準備

では、さっそく4月の農作業について述べていくことにしましょう。種まきの準備などの、具体的な作業は5月から始まりますので、4月についてはとりあえず、土の準備ということのみに、とどめておくことに致しましょう。

まずは「ミニ田んぼ」を準備します。私たちはベランダや庭などに置かれた、バケツ栽培用・プランター栽培用の施設を、「ミニ田んぼ」と呼んでいます。まずはこれを用意しなければなりません(写真1・2)。ミニ田んぼは、容器に土を入れて作りますが、その際に用いる容器は何でもかまいません。園芸用のプランターでもよいですし、廃品のポリバケツや水槽・タライ・ベビーバスなどでも応用できます。水が漏れず、土を深く入れることができれば、何でもミニ田んぼに用いることができるのです。

ポリバケツは水漏れもなく、土を深く入れることができるうえに、移動もさせやすいので、もっとも適した容器といえるかもしれませんが、あまり多くの苗を植えることができない点が短所でもあります。一方、発泡ス



写真1 バケツ栽培



写真2 プランター栽培

チロール製の「トロ箱」は、形が四角形なので無駄なく苗を植えることができ、場所も食わずにいっつも並べることができる点がすぐれています。断熱効果も高く、これまた非常に適しています。魚屋さんやスーパーなどに行けば、いくらでもタダで分けてもらえますので、入手も楽です。園芸用のプランターを用いる場合、底に簀の子のあるタイプと、ないタイプとがありますが、なくて結構です。簀の子付きのものの場合、それをはずして使ってください。横についている排水孔は不要なので、ふさいでしまってください。

わざわざそのために容器を買ってこなくても、赤米栽培は可能ですし、いらぬ廃品を再利用すれば十分です。何の容器でも使えますので、物置の中に眠っている無用の長物を探してみましょう。なおミニ田んぼの利点は、

そのポータブルさにもあります。台風などで暴風雨が予想される時などは、田んぼ（容器）ごとそっくりそれを屋内に避難させることができます。そのためにも、できれば移動できる大きさと重さの容器を選ぶとよいでしょう。あまり大きな容器を用いますと、重くて運べなくなりますので、気をつけましょう。

●土の準備

ミニ田んぼの容器が決まりましたら、そこに土を入れます。土の深さは20～25cmほどにしますが、あまり浅すぎないように注意をし、最低でも15cmは入れて下さい。初心者の失敗の原因を探してみると、土が浅すぎたという例がもっとも多く、稲が根をしっかりと張ることができないために、苗がよく育たないケースがほとんどです。ぜひ、気をつけるようにしましょう。ポリ・バケツを用いる場合の土の入れ方は、図1のようになるとよいでしょう。

土は野外で採取してくればよいのですが、農家に頼んで水田や畑の土を少量いただいくのがベストです。山土よりは低地の泥質の土の方が、乾燥しにくいので適していますが、どんな土でも稲を作れないということはありません。まったく土のない市街地におすまいの方々は、園芸店やホームセンターなどによって、袋入りの土を買ってきて下さい。それほど高いものではありません。ついでに肥料も買ってきてよいでしょう。

肥料は堆肥がもっとも適していますし、有機栽培をこころみることができます。堆肥も園芸店で売っています。堆肥・鶏糞・骨粉などを混合した固形肥料も、非常に効果的です。もちろん化学肥料を使用してもかまいませんし、特に有機栽培ということにこだわらない方々は、おおいにそれを用いるべきでし

図1 バケツ栽培の土の入れ方

（点線の部分まで土を入れる。3分の2までの深さにするのが望ましい）

よう。とはいえ、肥料は必ず与えなければならないというものでなく、まったくの無施肥でも赤米は結構よく育ちます。逆に、肥料をやりすぎたために失敗するというのもよくあるのです。

肥料は必ずしも必要不可欠なものではありませんが、米の収穫量をあげるためにはやはり必要ですので、慣れてきたらばごく少量、与えてみてもよいと思います。肥料を与える場合、容器の底の方に少量入れ、上に土をかぶせていき、肥料と肥料分のない土とが混じり合わないようにします。要するに、苗の根が直接、肥料に触れることのないように心がけ、ジワジワと肥料分が土中にしみ出して、間接的に効いていくようにしてやるとよいのです。

次に容器に水を張りますが、ホースではなくジョウロなどで、そっと少しずつ水を満たしていき、土をかき回さないようにします。

また、地表面を平らにならし、水位と地表面とが一致するようにします。地表面が完全に水没するようでは、水が多すぎます。その後、水が多少乾いてもかまいませんが、つねに土に一定の湿り気が、たもたれるように配慮します。このようにして土と水とを、よくなじませておきます。この作業は、種まきの直前にやるのではなく、ぜひ4月中に済ませておきましょう。一定の期間を置いた方がよく、特に肥料を与える場合、肥料と土とを時間をかけてなじませておくことよいのです。

昨年度に赤米を栽培したミニ田んぼをお持ちの方々は、昨秋の稲刈り以来、そのままの状態になっていることと思いますが、やはり春のうちに一度シャベルで土をよく掘り起こして耕し、十分に空気を土中に入れて、土塊を細かく砕いておくことが必要です。農家でいえば、これは春の荒起こしにあたります。その際に、土中に残っている昨年の稲の根株は、そのまま細かくほぐして土中にすきこんでしまっても結構ですが、わずらわしいということであれば、全部取り除いてしまってください。

さあ、4月中の作業はここまでです。次回は、種まきについて解説しましょう。赤米作りの準備のできたミニ田んぼは、よく日の当たる所に出しておいて下さい。2ヶ月後には、そこに青々とした早苗が並ぶこととなります。楽しみですね。それでは5月にまた、お目にかかりましょう。

おしらせ

●今年から赤米栽培を始める方々へ

昨年、国分寺市の恋ヶ窪公民館で開催された「赤米講座」に参加され、本年新たに赤米

栽培を始められる方々、さらには法政大学の学生のみなさんと、やはり今年初めて栽培にチャレンジされる方々には、当会から種籾が届けられたことと思います。また、これらの方々へは「2019年版赤米栽培マニュアル」を掲載した本誌『赤米ニュース』をこれから毎月、お送りしますので、ぜひ参考になさってください。

おたより

●フィリピン種を希望（山田義高）

このたびは『赤米ニュース』をたくさんお送りいただき、ありがとうございます。外国原産の赤米の件ですが、フィリピン種については昨年、播種時期が遅れ、出穂しませんでした。ブータンA種・ブータンB種につきましては、ここにお送りいたします。逆にお願ひですが、フィリピン種がもし手に入るようでしたら、私にもお分け下さい。よろしくお願ひいたします。再度栽培に挑戦したいと思います。また、来年度から『赤米ニュース』もご送付下さい。少しですが切手お送りします。よろしくお願ひいたします（1/16：東京都武蔵村山市）。

稲の収穫祭と神社信仰(VI)

長沢 利明

3 熊野神社の歴史・つづき

現在の社殿は、1966年（昭和41年）に建設されたもので、その後、社務所・神楽殿・石鳥居・玉垣などが新築され、今見るような立派な神社の景観が整えられていったのです。

4 祭事暦と赤米神事

次に、神社の祭りと行事について、みてみることに致しましょう。どこの神社でも毎年一度、盛大な祭りがおこなわれており、御祭神の分霊を載せた神輿が氏子地域を一周し、神と氏子とが親しく交わる機会となっています。皆さんは、「村祭り」という唱歌をご存知でしょう。その歌詞には、「村の鎮守の神様の、今日はめでたいお祭り日、ドンドンヒャララ、ドンヒャララ、朝までにぎわう笛太鼓」と唄われております。そのようにして神社の神楽殿の上では、囃子・神楽・地芝居などの演芸が上演され、かつてはそれが唯一の村の慰安と、娯楽レクリエーションとなっていたのですが、本来それらは神様に楽しんでいただくための奉納演芸だったので、「神楽」と書くくらいです。

年に一度おこなわれる、こうした神社のお祭りは「例大祭」と呼ばれていて、その神社にとって年間最大の儀礼行事だったわけなのですが、そのなされる季節は概して秋の9月～10月であることが多く、要するに秋の収穫期にあたって、収穫感謝祭としての性格を強く帯びていたことがわかります。それに対して都市部の神社の祭りは、初夏におこなわれることが多く、東京を例に取れば、浅草の三社祭や神田祭りは、いずれも5月におこなわれていて、農業と縁のない都市住民の祭りは、秋に挙行される必然性があまりなかったということもわかるのです。かつての日本は農業国で、農業は国の基幹産業であったのですから、秋の収穫の喜びは、国民的な祝事だったのです。そうした感情が鎮守の祭りの中に、よくあらわされておりまして。

さて、ここで恋ヶ窪の熊野神社の現在の年間祭事暦を見てみましょう。どんな祭りや行事がおこなわれているのでしょうか。表2に

まとめてみたのがそれなのですが、小さな神社であるとはいえ、氏子の皆さんや神主さんたちの献身的な御尽力のおかげで、数多くの多彩な年中行事がなされていることがわかります。その具体的な内容について、見ていってみましょう。

表2 熊野神社の年間行事

月日	行事
1月1日	歳旦祭
1月第二日曜日	どんど焼き
2月3日	節分祭
2月17日	祈年祭
6月30日	夏越大祓
7月下旬	納涼盆踊り
9月第一土曜日	境内末社例祭
9月第一日曜日	例大祭
11月中旬	七五三
11月23日	新嘗祭
12月28日	師走大祓
毎月9日	月次祭

まず1月1日の歳旦祭ですが、他所では元旦祭とも呼ばれています。年の始めにあたり、1年間の氏子各位の家内安全・無病息災を神前に祈る神事なのですが、氏子の側から見れば要するにそれは初詣でということなので、当年がよい年であることを祈り、願うための儀式となっています。しかし、農業国時代の日本では、1年の始まりにあたり、神に祈るべき最大の願いは当然、五穀豊穰・豊年万作ということだったわけで、そういう目的を帯びた儀礼のことを「予祝儀礼」と呼びます。そこでいう五穀とは、米・麦・粟・豆・黍もしく稗のことをいい、神道では「五つの種子(たなつもの)」と呼ぶのですが、その中心は何といっても米すなわち稲なので、

稲が豊作で米がたくさん取れるか否かということは、日本人にとって最大の関心事で、かつ死活問題だったのです。

私たちの住むこの国の名を「豊葦原瑞穂国（とよあしはらのみずほのくに）」とも呼び、農民は汗を流して稲作に励んで年貢米を税として納め、支配者たちはその国力や俸給水準を米の石高であらわし、1万石以上の武士を大名と定義してきたことからよくわかるように、日本人にとって稲という作物、そして米という主食穀物は、特別な意味と価値とを帯びていました。神社の歳旦祭でその豊作を神に祈るべき作物とは、もっぱら稲のことをさしていたのでして、日本人の真の幸福は稲の豊穰によって、初めて達成されると考えられてきたのです。だからこそ、年頭の重要な儀式に限らず、神社の神前に供えられる最高位のささげものは、二段重ねの鏡餅、すなわち米から作られた神聖な神饌と、御神酒すなわち米を醸して醸造された日本酒でなければならなかったのです。神の聖域を画するシメ縄もまた、稲の藁で作られており、要するに神社の祭りとは、稲と米一色で成り立っていたことが、よくわかるのです。

歳時暦を、さらに続けて見ていってみましょう。1月中旬になされる小正月の「どんど焼き」は、盛大な火祭りイベントとして現在、挙行されていますが（写真9）、もともとはこの地方の農村行事としてなされていた「塞の神（さえのかみ）」行事を、神社の歳事暦に取り込んだもので、本来の神社行事でいうところの「お焚きあげ」にあたります。非常に迫力のある楽しい行事ですので、今ではあちこちの神社の公式行事となっていて、国分寺市内でいえば、北町の神明社、本多の八幡神社などでも毎年、それがおこなわれるようになってきております。このどんど焼き行事に欠



写真9 どんど焼き

かせないのがマユダマ（繭玉）団子なのですが、枯れ木の枝にたくさんの団子を刺して作られた美しい装飾は、もちろん穀物の稔りの姿を象徴したもので、しかもその団子はウルチ米を粉に挽いて水で練り、蒸かすかゆでるかして調理した米製品なので、これも稲作にもとづく農耕儀礼の一環といえるでしょう。つまり、どんど焼きもまた、重要な予祝儀礼のひとつであったことがわかります。熊野神社の場合、団子を篠竹の刺したものを参拝者らに配っていて、これを「厄除け団子」と称しております。

2月になると、節分祭の行事があり、熊野神社でも神楽殿上から「福は内、鬼は外」の掛け声とともに豆まきがなされます。今では、



写真10 節分祭の豆まき

節分祭は、2月3日の行事となっていますが（写真10）、旧暦時代には正月行事の一環としてそれがなされており、もともとそれは年末から新年にかけての、いわゆる「年取り」の祭りだったのです。今でも節分のことをトシトリ（年取り）と呼ぶ地方が多く見られるのは、そのためです。ですから、これも歳旦祭から小正月にかけての一連の年頭行事のひとつと考えてもよいのです。

2月にはまたもうひとつ、2月17日の「祈年祭」がおこなわれており、いわゆる「年乞いの祭り」のことなのですが、宮中儀礼にならう形で明治時代に全国の神社でなされるようになりました。当年が良き年であることを神に祈るための祭りなのですが、つまりはそれは五穀豊穡の祈願祭なのでして、これまた予祝儀礼にあたり、もともとは稲の豊作祈願という性格を強く帯びた祭りだったのです。伊勢神宮では祈年祭・神嘗祭・新嘗祭の三つが特に重要な、年間三大祭礼として位置づけられており、要するに稲の予祝から収穫感謝へと至る、ひとつながりの流れをそこに見ることができるのです。

6月30日の夏越大祓は、年末12月28日の師走大祓に対応する行事で、半年に一度ずつ、6月と12月の末日頃になされる祭りです。半年の間に氏子各位の心身に積もり積もった罪穢れを祓うための儀式で、「茅の輪くぐり」の神事もおこなわれています。7月の「納涼盆踊り」は、新しい時代に始まった地域の娯楽・レクリエーション行事で、特に神事などはなされません。境内に設営されたヤグラの上で、世話人たちが威勢よく太鼓をたたいて音頭を取り、みながヤグラを囲んで輪になって回りながら、盆踊りを楽しみます。神社なのに何で盆踊りなのだと、感ずる方々もおられるかも知れませんが、純然たる地域の娯楽



写真11 境内社の八幡社（左）と古峯社（右）

イベントなのでして、宗教色はありません。神社の境内は、村の中心広場となる場所なので、そこが盆踊り大会の会場として用いられてきたのは、ごく自然なことだったのでしょう。

こうして秋9月に入りますと、いよいよ年間最大の祭りである例大祭がおこなわれることとなりますが、いうまでもなくそれは、収穫の秋をみなで祝い、神に感謝するための、すなわち収穫感謝祭としての性格を持った祭りです。すべての氏子が農家で占められていた時代には、心からの収穫の喜びが感じられたことだったでしょう。農民にとっての最大の喜びは、農作物、特に稲が無事に育って豊年万作が達成されること以外に、なかったのです。（つづく）

【表紙解説】 ニッポン寿司列島④—あぶり鯖寿司(富山県)—

鯖を酢で締めて酢飯の上に載せ、押寿司を作る習慣は、日本海側地域や西日本地方に広く見られる。ここに掲げたのは富山県富山市のもので、肉厚の締め鯖の切り身の表面を火であぶって焦がし、香りをよくしているのが特徴である。祭りや祝い事の時などに、よくこれが作られる。