

赤米ニュース

第268号

(2019年7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)

7月の赤米作り	2142
おしらせ	2144
おたより	2146
稲の収穫祭と神社信仰 (IX)	長沢利明 2147
表紙解説：ニッポン寿司列島⑦—鱒寿司 (富山県) —	2148

7月の赤米作り

●7月の赤米作りのポイント

バケツやプランターのミニ田んぼに植えられた赤米稲の苗は、その後すくすくと育っていることと思います。青々とした早苗には、すでに6～7枚の細い葉がつき、品種によってはもう、30～40 cmぐらい丈が伸びているのではないのでしょうか(写真6～7)。水位の調節は万全ですか？。バケツの地表面が干からびてはいませんか？。水は腐っていませんか？。もう一度チェックをしてみましょう。

さて苗の成長とともに、それを阻害しようとするさまざまな障害要因が、いろいろ現れてくるというのが、これからの季節です。台風・病虫害・根腐れといった諸問題が



写真6 大きく成長した苗①



写真7 大きく成長した苗②

それですが、7月の赤米作りの基本テーマは、それらいつさいの障害要因への対処ということにしておきたいと思います。

●早苗の分けつ

梅雨が明けて盛夏の季節に入りますと、日中の平均気温は一気に上昇し、赤米稲の苗は加速度的に急成長を始めます。一生で最大の成長期に入った赤米稲は、この時期にぐんぐん背丈を伸ばし、さかんに分けつをしていきます。分けつとは、苗株の根元から新しい茎が分かれて生えてくることをいい、親株から数株の子株が、さらに子株からは孫株が分かれていきます。分けつが進むと茎の本数が増え、株そのものが大きくなり、がっしりと安定して、地中では根がどんどん深く広く張っていきます。

分けつ後のミニ田んぼの水位はぐっと下げ、水深3 cmほどに維持し、根の発育を促進しつつ、地中温度が下がらないよう注意しましょう。この時期に苗の葉が黄色くなったりするのは、土中養分が不足している証拠です。もしそうなっていたなら、少量の追肥をおこないましょう。この頃、ミニ田んぼの水が腐って悪臭をはなち、何度水を取り替えても、それが消えないようなことがありましたら、「中干し」をおこなってみてください。中干しとは、ミニ田んぼの水を完全に抜いて干上がらせることをいい、そのようにして土に太陽の光を十分浴びせ、紫外線の力で土を殺菌します。中干しが済んだら再びミニ田んぼに水を満たします。

●病虫害への対処

次に、この時期に発生しやすい病虫害についての対策を述べておきます。まず害虫ですが、イチモンジセセリチョウという黒茶

色の羽を持った小型の蝶がよくやってきて、苗に産卵していきます(写真8)。孵化した幼虫はムシヤムシヤと稲の茎や葉を食い荒らし、葉を折りたんで繭を作ります。ツマグロヨコバイという緑色をしたごく小さなバッタ状の虫も、茎に取りついて汁を吸います。イネクロカラコバエという小さな黒いハエも、苗に産卵し、幼虫は旺盛に葉を食い荒らします。これらは見つけたい、徹底的に駆除して下さい。手で採って踏みつぶしてしまえばよいですが、あまりにひどいようでしたら、殺虫剤を使いましょう。

夏に低温や長雨がが続くと、さまざまな病気も発生しやすくなります。一番やっかいなのはイモチ病で、葉イモチ・節イモチ・籾イモチなどがあり、葉が萎えて白っぽく変色し、カビが生えたような状態になって、どんどん伝染していきます。特に早苗の頃に発生する苗腐れ病も、低温が原因でどんどん苗が腐っていく病気です。病気になった苗には消毒をほどこしますが、どのような薬品を用いるかは、園芸店や農家に相談してみてください。病気の予防対策としては、とにかく田の水温と土中温度の下降を防ぐということが大切で、水深を浅くして日をよく当てたり、ビニール覆いをかぶせて保温をしたりして、極力高温



写真8 稲の害虫イチモンジセセリチョウ

状態を維持することです。気温30℃以上の状態であれば、稲の生命力の方が病原菌のそれを上回り、たいていの病気をはね返してしまうともいわれています。それでも病気にやられた時は、思い切って再び中干しをやってみる、感染した苗を切り取って間引く、などの措置をためてみて下さい。

●その他の障害要因の排除

次に問題になるのは、何ととっても風害です。草丈の高い赤米稲は、通常稲に比べて非常に風に弱く、強風で倒されやすいのです。ビル風などを強く受けることが予想される場合、バケツの四隅に支柱を立てて、ビニール紐などをその間に張りめぐらせておくと、それが風倒よけのネットの役割を果たし、茎を支えて倒れるのを防ぎます。台風の接近中などは、バケツを丸ごと屋内に避難させ、暴風雨から守ってやって下さい。

マンションなどでの赤米栽培では、ペットによる食害も多く発生します。自分の家で犬猫を飼っていないくても、野良猫などが侵入してきてバケツやプランターを倒したり、土を掘ったりしますので、安全な場所にそれらを置くようにして下さい。猫は習性上、胸焼けがすると胃の消化を助けるために、イネ科植物の葉をよく食べますので、要注意です。猫用の食草の栽培セット(いわゆる「猫の草」)をペットショップで買ってきて、そちらの方を食べるように愛猫をしつけて下さい。それでも駄目ならば、犬猫よけスプレーを容器周辺に噴霧しておくとういでしょう。

バケツの水中にアオコ・アオミドロなどの緑藻類が発生することもよくあり、水面を覆ってしまうので、水温低下・根腐れの原因となります。そのような時にはジョウロで散水をして水面を少々かき回し、水位を上げた後、

バケツを傾けて一気に水をこぼし、藻類を流してしまうとよいでしょう。何度もやっているうちに、しだいに発生量も減っていきます。アオミドロは緑色をした髪の毛状の藻類で、まるでトロロコブのような塊を水中に形成しますが、塊ごと手ですくい取ってしまえば除去できます。せっかくここまで苗を育ててきて、病気や害虫や猫にやられてしまったのでは、泣くに泣けません。細心の注意を払い、何でも早めに手を打っていきましょう。

●ボウフラ対策について

最後に、ボウフラ対策についても一言触れておきます。赤米稲を育てているミニ田んぼには、つねに水が貯められているため、蚊にとっては恰好の産卵場所となります。蚊の卵はすぐに孵化して、ボウフラとなり、やがて蚊の成虫となって人を刺すようになります。バケツやプランターの水面に顔を近づけて、よくご覧になって下さい、たくさんのボウフラがそこに泳いでいませんか？。いたならば、すぐに手を打ちましょう。殺虫剤をまけばボウフラを簡単に退治することができますけれども、無農薬栽培を極力つらぬいていこうというのが私たちの方針です。殺虫剤は最後の手段としてとっておき、それ以外の方法をいろいろためしてみましよう。

薬に頼らずにボウフラを駆除する方法はいろいろあり、たとえば水中に銅線を沈めておくとい、などということがよく言われてきました。しかし、私たちが実験してみたところ、あまり効果がなく、俗説だったようです。結局のところ、ミニ田んぼの水を時折抜いて、土の表面を干上がらさせ、ボウフラを皆殺しにするのが、一番手っ取り早い方法であるようです。大量のボウフラが発生した時、バケツやプランターを傾け、そこから水を一

度全部流してしまってください。水を抜いてしまえば、ボウフラはしばらくピクピクしていますが、やがて死滅しますので、また水をそこに入れます。大型のプランターですと、水抜きのためにそれを傾けるのが大変で、結構骨が折れますけれども、毎日やるわけではないので、頑張りましょう。プランターの底にある孔の栓を抜いて排水すると、土も一緒に流れ出てしまうので、避けた方がよいです。ストーブ用の灯油ポンプを用い、ガス抜きパイプの中にその先端を突っ込んで排水するのが一番楽です。

要するに時々水抜きをやって、「中干し」をおこなうということです。1週間に1度、もしくは3日おきぐらいに水抜きを繰り返していけば、着実にボウフラを駆除することができますので、ぜひためしてみてください。ボウフラを駆除せずに放置しておきますと、夏場に大量の蚊が発生して、悩まされることになりますし、ご近所に対しても迷惑になりますから、気をつけましょう。さあ、赤米稲の出穂・開花までもうひとふんばりです。頑張りましょう！。

おしらせ

●「環境ひろば」でまた紹介されました

東京都国分寺市まちづくり部まちづくり計画課で運営している「国分寺市環境ひろば」で、武蔵国分寺市種赤米稲のことが、また紹介されました。『環境ひろば』第137号(2019年3月17日発行)に、その記事が出ております(次頁参照)。記事を書いて下さったのは、今回も当会会員である龍神瑞穂さんです。ありがとうございました。これからもよろしくお願ひ申し上げます。

環境

ひろば

発行 国分寺市環境ひろば
国分寺市

第137号 平成31年3月17日

赤米について《その2》

赤米（あかごめ）については「環境ひろば132号」でお知らせしましたが、その続編です。132号でご紹介したとおり、志ヶ原公民館の連続歴史講座「今に生きる幻の米—『武蔵国分寺祖が米—』の受講者有志（サークル名「赤米セミナー」）は、講師（長沢利明さん）の指導の下、志ヶ原公民館中庭でのプランターによる栽培や自宅でのバケツ稲など、さまざま赤米の栽培に取り組みました。

開花や収穫など一喜一憂しながら、秋巻や台風も乗り越え、公民館のプランターは大盛作りでした。稲刈り、脱粒、精磨りなども仲間との交流の場となりました。

さらに、稲作は元来神事であるところから、新米を鎮守の神様にお供えしようとの声が上がりました。早速問い合わせしてみると、地元（旧志ヶ原村）の鎮守である熊野神社では毎年11月23日に新嘗祭（にいなめさひ）を行っていることが分かり、有志が参加し、神前にお供えました。直会（なおらい）では長沢先生に赤米の由来につき一偈お話しいただきました。

ちなみに、新嘗祭とは、古来天皇が新穀（今年採れた五穀）を神様に供え、自らも召し上がる儀式です。そして今年の赤米づくりの締めとして、12月4日（土）志ヶ原公民館で「ごはん会」を開催。白米80%、赤米20%で炊いて、おにぎりにしておいしくいただきました。

（環境ひろば会員 龍神瑞穂）




●国分寺四小で赤米作り始まる

東京都国分寺市の市立第四小学校では本年、学校をあげて赤米作りがなされることとなっておりますが、その手始めとして5月18日（土）、学校公開行事が開催されました。今年、マイ・バケツを用いて赤米栽培に挑戦するのは、5年生4クラスの児童全員にあたる130人です。これに教職員・父兄の方々もくわわり、この日の4時間目の特別授業が同校内の「ホール・ひだまり」を会場としておこなわれました。レクチャーを担当したのは、本会の長沢利明さんで、赤米に関するわか

やすい説明がなされました（写真参照）。児童からの質問や感想の発言が活発に出され、特別授業は盛況に終わりました。父兄の方々には、長沢さんの持参した標本類も見ていただき、これまたなかなか好評でした。各クラスではすでに、校内のビオトープから採取された土を詰めたプラスチック製のバケツがたくさん用意され、もう種まきも済んでおります。夏休み中は、そのバケツを児童がそれぞれ自宅に持ち帰り、世話をしてくれることになっております。今回の特別授業にあたり、ご協力をいただいた四小校長の出町桜一郎先生は



四小での特別授業の様子



熱弁をふるう長沢利明さん

か、教職員・PTA役員の方々には、心から深く御礼申し上げます。

●国分寺赤米会でも種まき

東京都国分寺市で本年、発足したばかりの国分寺赤米会では武蔵国分寺跡史跡指定地内



国分寺赤米会の種まき作業

の市所有地で、畑での本格的な赤米栽培をこころみることとなり、5月19日(日)に種まき作業が実施されました(写真参照)。畑は「わんぱく学校」の赤米栽培用地に隣接しておりますが、その「わんぱく学校」の方では5月26日(日)に国分寺赤米会のみなさんの指導のもと、小学生たちがそこで種まきをおこなうことになっております。これについては、次号で紹介させていただきます。

●前号の訂正

2136 頁右9行 10号サイズ→F100号サイズ (162cm×131cm)

2137 頁左16行 赤米セミナー→国分寺赤米会

おたより

●いよいよ種まき(大石岳人)

いつもお世話になっております。『赤米ニュース』第267号、送っていただき、ありがとうございました。赤米もそろそろ種まきです。自分もプランターと畑にまく予定です(4/26:東京都国分寺市)。

●種をまきました(高橋寿子)

お送り頂いた古代米を4月29日(昭和の日)にバケツに播きました。祈るような気持ちで種子の上に土をのせ、水をやさしくまき、教えて頂いたように、上に通気性のフタをのせました。昨日(5月1日)、令和年頭の事です。庭の草とりをしていて見つけたミミズ一匹を、その大切なバケツに入れました。ミミズを見つけた時、ワッ、助っ人発見と思いました。きっと赤米育成の手助けをしてくれる事でしょう。『赤米ニュース』はいつも楽しく

拝見しています。第267号に私の絵画の記事を載せて頂き、大変うれしく思いました。今年は何と出会えるか、新発見はあるか、一日一日を大切にしていきたいです。まずは赤米の芽が出ることを祈りつつ(5/2:東京都国分寺市)。

●市民農園で赤米作り(大石岳人)

個人的に市民農園で畑を借り、5月1日に全面(約16㎡)に武蔵国分寺種赤米の種まきをしました。約10日後に芽が出てきたのを確認いたしました(写真を参照)。病院前のプランターでは、武蔵国分寺種・ベニロマン種の2種を育てています(5/13:東京都国分寺市)。



武蔵国分寺種赤米稲の発芽

して栽培し、宮中に納めるようになりました[村上, 1977:p. 71]。献穀者をつとめることは大変な名誉とされ、町や村をあげての大仕事となり、献穀田の跡地には記念碑もよく建てられました。「種子島種」赤米稲の伝承地としても有名な、鹿児島県種子島の茎永地区にもその碑が建っていて(写真13)、この地からの献穀が1937年(昭和12年)になされたことがわかります。この記念碑に刻まれた碑文を、参考までに以下に引用してみましょう。

献穀田記

献穀田は、宮中の大祭新嘗祭に献納する米を栽培する田であり、年毎に奉耕者と田を厳選して定めた。昭和十二年、米所茎永の篤農家園田孝敏氏が、名誉ある奉耕者に選定され、此所が献穀田に指定された。田地の整備や玉垣、鳥居の設置及び五月播種祭、六月田植祭、十月収穫祭等を鹿児島県の主宰により南種子村が実施し、茎永区民が多くの奉仕を行なった。若い男女各七人が特別に奉仕者として選ばれ、神聖な身仕度で祭事と作業に従事した。奉耕者園田孝敏氏夫妻は、同年新嘗祭の節に宮殿に参上して精米を献納し、その大任を果たした。右の功績を称え茲に記念碑を建て、永く顕彰するものである。

昭和五十八年十一月二十三日

献穀田記念碑建立委員会

会長 中峯 薫(南種子町長)

副会長 船川 太(南種子町議会議長)

聖なる献穀田には玉垣や鳥居が設置され、選ばれた若い男女7名が奉仕者となり、古式にのっとった衣裳をつけて作業にあたり、5月にはそこで播種祭、6月には田植祭、10月には収穫祭の神事がおこなわれたとあります。奉耕者夫妻は、11月に挙行される宮中での新嘗祭の時に上京して皇居に収穫米・粟を献上

稲の収穫祭と神社信仰(Ⅸ)

長沢 利明

5 収穫感謝祭と新嘗祭・つづき

ところで、宮中の新嘗祭に用いられる神饌穀物(米・粟)は、一体どこで収穫し、調達されているのでしょうか。明治時代の中頃まで、それらは今の新宿御苑内の特別な農地で栽培されていたのですが、1892年(明治25年)以降は全国から選ばれた有志者農民2名が献穀者となり、米1升・粟5合ずつを分担

し、ようやくその重責を果たし終えることができたとのことです。宮中の新嘗祭はこのように、献穀者に選ばれた農家とその市町村の懸命な奉仕によってささえられてきたのです。

なお、ここ東京都内でもかつて、西多摩郡瑞穂町や国立市谷保地区などで献穀田・畑の指定を受けたことがあり[佐藤, 1988: pp. 21-22]、近年では2010年(平成22年)に、狛江市猪方の小川健一家がこれをつとめ、粟の栽培・献上を担当されたことがありました。

6 天皇即位と大嘗祭

さて宮中の新嘗祭は、天皇の即位儀礼として挙行される大嘗祭(だいじょうさい)と、同じ性格を持った儀式であったということも、知られておかねばなりません。新嘗祭と大嘗祭は、実は同じものだったのです。一人の天皇が一生に一度だけ、即位をする時にのみ挙行される大嘗祭は、毎年おこなわれる新嘗祭を、さらに大規模化したものであったと考えてもよいのです。ですから新天皇が大嘗祭をおこなう年には、宮中では新嘗祭がおこなわれません。大嘗祭は一世一代の大儀式ですので、宮中の神嘉殿ではなく、それがための「大嘗宮(だいじょうきゅう)」という特別な建物をわざわざ建設して、そこを斎場とし、計4日間もかけて儀式が挙行されることになっております。大嘗宮は一度の大嘗祭が終われば解体・撤去されてしまい、何ともったいない気がしますが、そういうものなのです。

大嘗祭は、大嘗宮において挙行される宮中最大の儀式なのであり、7世紀の天武天皇の時代からそれが始まったといわれています。大変な費用がかかるものなので、武家政権が確立され、皇室の権威の失墜した中世以降は、ほとんどおこなわれることがなく、大嘗祭の中絶期間は15世紀末期から1687年(貞享4

年)にまで及び、その後も途切れ途切れの状態が続いていました。大嘗祭をせずに即位した天皇は一人前の天皇とは認められず、「半帝」と呼ばれたことさえあったのです。王政復古のなされた明治時代以降、大嘗祭は欠かさず挙行されておりますが、大嘗宮を設ける場所は一定しておりません。

たとえば、明治天皇の即位礼は1868年(明治元年)に京都御所にて挙行されましたが、それにとまなう大嘗祭は3年後の1871年(明治4年)、初めて東京でおこなわれました。大正天皇の場合は、即位礼も大嘗祭も、ともに1915年(大正4年)に京都でなされており、昭和天皇もまた同様に1928年(昭和3年)、京都において即位礼・大嘗祭をおこなっております。今上天皇の時には、即位礼も大嘗祭も1990年(平成2年)、やはり東京でおこなわれているのですが、即位の礼を東京で挙行するのは初めてのことで、同年11月12日に皇居正殿において、それがなされました。大嘗祭のみについて見れば、東京でおこなわれたのはこれが2度目で、同年11月22~23日に皇居の東御苑内に設けられた大嘗宮において、それが斎行されています。(つづく)

【表紙解説】ニッポン寿司列島⑦—鱒寿司(富山県)—

全国の駅弁の人気投票で、つねにベスト・ファイブ内に選ばれている富山駅名物の鱒寿司弁当。寿司桶をプレスしている輪ゴムをはずして蓋を開け、大きな青笹の葉をめくってみると、あざやかな肉色の鱒の切身を載せた押寿司が現われる。ピザのように放射状にナイフで切り分けて食べる。本来はサクラマス of 切身で作る押寿司であったが、サクラマスがほとんど取れなくなってしまったため、現在では外国産のサーモンが用いられている。