

# 赤米ニュース

---

## 第269号

(2019年8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)

---

8月の赤米作り	-----	2150
おしらせ	-----	2151
おたより	-----	2154
稲の収穫祭と神社信仰 (X)	-----	長沢利明 2154
表紙解説：ニッポン寿司列島⑧—ママカリ寿司(岡山県)—	-----	2156

[2019年版赤米栽培マニュアル]

## 8月の赤米作り

### ●8月の赤米作りのポイント

盛夏の季節となりました。ジリジリと照りつける真夏の太陽、いまや日中の最高気温34～35℃は当たり前となってしまったすさまじい酷暑、そして本当に何とかしてもらいたいほどの連夜の熱帯夜地獄。東京の夏を乗り切るのは並大抵のことではありません。それは人間だけでなく赤米稲にとってもそうで、あまりに暑過ぎる夏は、稲にとってもつらいのです。植物は自ら動くことができませんので、より過ごしやすい環境を、人間が作ってやらなければいけません。そこで今回は、暑さ対策ということを少し考えてみることにしましょう。

また、この時期は赤米稲の背丈も、もうかなり大きくなっているはずですので、今後の台風襲来期に備えての風除け対策の強化ということも、忘れてはいけません。赤米の植物体の内部では、すでにこの頃、稲の花の幼体が形成されており、8月の赤米稲は、いわば妊娠初期の母親のようなもので、大事な時期を迎えています。大切にいたわってやりましょう。

### ●酷暑対策と日除け

連日30℃を越える日が続きますと、赤米の苗は一通りの分けつ活動を終えて、これ以降はぐんぐんと草丈を高く伸ばしていきます。8月の時点での草丈は約80～90cm、時には120cmを越すことも珍しくありません。通常の稲よりも、ずっとノッポなことに気づかれることでしょう。大昔の稲はこんな姿をしていたんだよ、と子供たちには説明してあげて

下さい。現在、農家で作られている稲は風倒を防ぎ、稲刈りをしやすくするために、長年の品種改良を通じて、あのように背丈の低い稲になっていったということなのです。

ところで、いかに稲が熱帯原産の植物であるとはいえ、過度な暑さはやはり苦手です。赤米稲の苗が真夏の強い陽射しを受け、茎や葉の周辺部分の気温が一気に上昇して、時に35～40℃にもなることがあっても、決してへこたれることはありませんが、問題は土の温度です。ミニ田んぼの土中温度があまりに上昇し過ぎることは、決して好ましいことではなく、むしろ絶対にそうなることを避けるべきです。対策としては、段ボールなどで日除けを作り、バケツやプランターの回りを囲って、土の部分だけ直射日光が当たらないようにしてやるとよいでしょう。また、バケツやプランターを時々回したり、位置を動かして角度を変え、まんべんなく稲の地上部に日が当たるように配慮してみてください。

庭の土の上にバケツ稲を置く場合はあまり問題がありませんが、マンションのベランダやビルの屋上などでは床がコンクリート敷きになっているため、太陽光線の照り返しや熱伝導によって、異常な高温になることがよくあります。コンクリートの熱が直接、ミニ田んぼに伝わらないように、バケツやプランターの底に板や発泡スチロール片などをはさんで敷き、断熱材にするのもよい方法です。クーラーのファンから排気される熱風が、苗に直接当たったりするのもまずいことです。そういうことのないように気をつけることも大切で、室外機から極力離れた位置にミニ田んぼを置くようにしましょう。

### ●水の管理について

この時期のミニ田んぼの水位は、かなり深

めの状態で維持しますが、水の腐敗や藻類(アオコ・アオミドロ)の発生には十分注意をして下さい。時折はまるごとそっくり水を換えてやって下さい。苗の成長が思わしくなかったり、急に元気を失ったり、葉がダラリとしおれたり、葉先が黄色くなって枯れかかったりした時は赤信号です。水や土が腐敗して根腐れを起こしている可能性がありますので、そういう時には短期間の「中干し」を時折やってみるとよいでしょう。「中干し」とは、ミニ田んぼの水をすべて抜いてしまい、土をできるだけ乾かして、地表面に太陽光線を十分あて、紫外線による殺菌をおこなうことをいいます。

本格的な水田稲作でも、盛夏から初秋にかけて急に稲が生育不良を起こすことがよくあり、農家ではこれを「秋落ち」と呼んでいますが、多くの場合、土中でのガス発生による稲の根の損傷が、その原因といわれています。ガス抜きパイプの中が土で詰まっていないかということにも、つねに気をつけて下さい。

その他の対策としては、害虫と強風による被害への備えということになるでしょう。よく稲の葉を見て下さい。所々虫に食われた痕跡がありませんか？。小さな幼虫が茎に付着して体液を吸っていたりしませんか？。害虫は見つけしだい、徹底的に取り除いてひねりつぶして下さい。かなり深刻な事態におちいつている場合、殺虫剤の使用もためらってはいけません。台風もこれからの時季は、頻繁にやってきます。気象情報をよく見て、危なそうな日には、突風を受ける前に、ミニ田んぼを丸ごと屋内に移動させておきましょう。出穂後の防風ネットの掛け方については、また次回に解説します。

赤米の茎をよくご覧になって下さい。一部

分茎が膨れている所があります。指で軽くさわってみて下さい。そこにはもう稲穂の赤ちゃん(幼穂)がすでに宿っているのです。9月の声を聞くや否や、幼穂は急激に成長して茎のてっぺんから顔を出し、ただちに開花を始めます。赤米作りも、もう一歩でゴールインです。ようやくここまでやってきました。今までの努力が報われるのは、もうすぐです。細心の注意を払いながら、最後の追い込みに入りましょう。

## おしらせ

### ●わんぱく学校で赤米種まき

東京都国分寺市内で活動中の「わんぱく学校」では5月26日(日)、赤米稲の種まきがおこなわれ、市内の小学校5～6年生約40人がこれに参加しました。すでにたびたび紹介してきましたように、「わんぱく学校」の赤米畑は武蔵国分寺跡の史跡指定地内にあり、西元町の小坂良夫さんの奉仕によって、そこは事前に何度もトラクターで耕耘され、うね立ても済ませてあります。今回の赤米種まきは、国分寺赤米会の方々の指導のもと、実施されることになっており、種籾や器具類の調達や準備作業も、同会の全面的な協力のもと、整えられました。

この日の午前9時、子どもたちは市立第四小学校のひだまりホールに集合し、今日の作業の説明がなされた後、ボランティア・リーダーらとともにゲームなどを楽しみました。次いで国分寺赤米会のメンバー(龍神瑞穂・武藤功・前澤宏・須藤純代の4人が出席されました)が紹介され、「赤米の歴史を知ろう」と題して、本会の長沢利明さんによる簡単なレクチャーがなされました。その後、一同は



まず種まきのやり方を教わりました



さっそくみんなで種まきです



「わんぱくニュース」の発表！

四小を出発し、赤米畑に到着していよいよ種まきが始まります。国分寺赤米会の方々からそのやり方についての説明を受けた後、子どもたちは6班に分かれてさっそく畑の中に入り、ペットボトルを用いて土に目印の孔を開け、そこに10粒ずつ赤米の種をまいていき、

土をかぶせて埋め、散水します。みなで分担・協力し、にぎやかに作業がおこなわれました。この日は好天に恵まれ、初夏にしてはかなり暑かったですが、誰も熱中症にならず、無事に作業を終えました。

その後の11時15分、一行はまた四小へ戻り、今日の活動の成果をまとめた「わんぱくニュース」を班ごとに作ります。1班から6班まで順次それを掲示して発表がおこなわれ、どの班のものが一番良かったか、みなで投票した結果、2班のニュースが第1位を獲得し、「わんぱく大賞」が贈られました。賞品は枮と赤米をデザインした手作りのバッジです。最後に赤米会代表からの講評がなされて12時15分、本日の活動を終了しました。秋にはまたみんなで畑に集まって、稲刈りがなされることになっています。

#### ●安本義正先生が停年退職されました

本会の名誉顧問をお願いしている京都の安本義正先生が、今年3月をもって京都文教短期大学学長を退任・退職されました。安本先生は大阪大学に13年間、京都文教短期大学に36年間勤務されましたが、そのかわり、赤米文化教育研究会を自ら組織され、全国の赤米研究者の指導にあたられました。本会の活動についても、さまざまな助言をしていただきましたことを、忘れることはできません。本会が今あるのも、まったく安本先生のおかげです。今までご指導をいただきましたことに会員一同、心から感謝を申し上げるものです。

#### ●「赤米キッシュ」新発売！

武蔵国分寺種赤米を用いた新しい食べ物「赤米キッシュ」がそれで(次頁参照)、キッシュと



## 3000年前のこの地の 縄文人の心を味わって みませんか？！

縄文時代に作られていた古代米の赤米が  
20年前に東恋ヶ窪で発見。

「武蔵国分寺種」赤米と命名され、数年前から少しずつ栽培。

この「赤米」を使った「キッシュ」を創りました。ぜひ味わってみてください。

2019年新発売

お米は四大赤米の一つ  
（越前産、お米、お米、お米）  
市、国分寺市

赤米は栄養価も高い  
（赤米は玄米を食す）

昨年店頭でも栽培  
今春から「バケツ栽培」を  
される方も増えてます

木もれび

国分寺市本郷5-22-6

042-325-7509

はフランスのアルザス・ロレーヌ地方の郷土料理で、パイ・タルト生地の器の中に卵・生クリーム・挽肉・野菜などを加えたグリュイエール・チーズを詰めて焼きあげたものです。ケーキのように三角形に切り分けて食べます。今回これを売り出したのは、市内の「木もれび」(国分寺市本多5-22-6・Tel.042-325-7569)というパン屋さんで、市内特産の武蔵国分寺種赤米が食材に用いられております。キッシュの表面に散らした赤米のいろどりが大変美しく、この店でしか求めることができません。毎週土・日曜日みの販売となっておりますので、ご注意願います。

(6/1：東京都国分寺市)。

### ●カラー誌面にビックリ(菅野郁雄)

最近一年分の『赤米ニュース』、受け取りました。有り難う御座います。きれいな色彩の誌面となって居りビックリしました。これならば誌面を眺めているだけで楽しく勉強出来そうですね!。カラーになっても会費なしで配布とのこと、大変なことで御苦勞様です。閑をみて「唐干田」や故郷の地名考などを少しずつ書いています。頭、気力、体力、すべておとろえて来ていますが、何とか日々過ごしています。お元気で(6/2：東京都杉並区)。

## おたより

### ●辰野町でもやっています(前澤 宏)

今年も長野県辰野町で赤米作りをやっています。その準備作業の様子を写真でお送りします。国分寺市内の「木もれび」というパン屋さんで、赤米を用いたキッシュの販売も始まりました。みなさん、ぜひ食べてみてください(5/26：東京都国分寺市)。

### ●赤米稲は順調に成長(高橋寿子)

新嘗祭は本年は大嘗祭となるのでしょうか。注目したい所です。私の赤米稲はすくすく順調に育っております。播いた当初、みみずくに助けてもらっていましたが、水を入れる段階にて水中でおぼれていましたので、あわてて外に出してあげました。国分寺二小5年生もお米を育てています。私は小学生の見守り活動をしておりまして、毎朝5年生の女の子に庭の稲を見せてあげ、共通の話題で楽しんでいきます。『赤米ニュース』表紙のお寿司、美しくおいしそう毎回注目しています

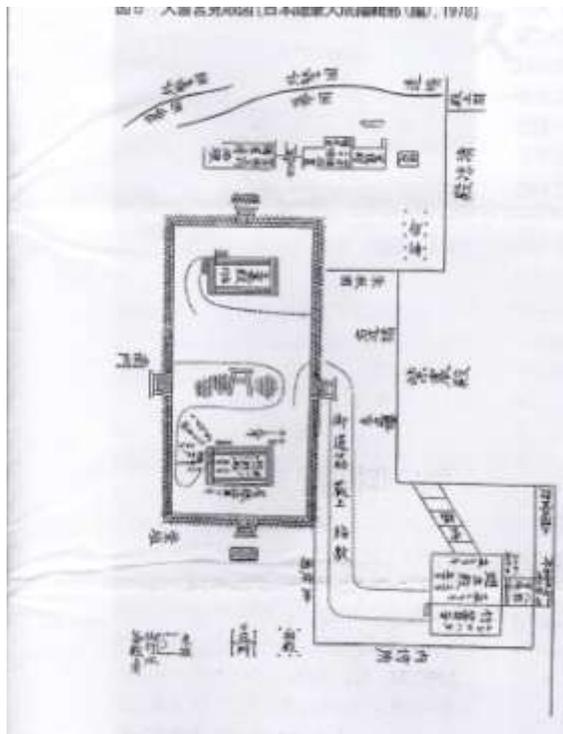
## 稲の収穫祭と神社信仰(X)

長沢 利明

### 6 天皇即位と大嘗祭・つづき

大嘗宮の中心には悠紀殿・主基殿の二つの建物が並んで立っていますが、毎年の新嘗祭の時に用いられる神嘉殿内の悠紀殿・主基殿を大型化させ、それぞれ独立した一棟の建物にしたものです。江戸時代の1738年(元文3年)、桜町天皇の即位時に京都御所内に設けられた大嘗宮の見取図が、『翁草』という書物に載せられているので、参考までに掲げておきましょう(図5)。この時代の皇室は財政的に大変きびしい状態に置かれていたため、新天皇が即位をしても大嘗祭を挙げる余裕がなく、何代にもわたってそれがおこなわれることがなかったのですが、この桜町天皇の即位時にはさいわいにも、8代将軍徳川吉宗からの援助を受けることができ、徐々に大嘗祭がおこなわれることになったのです。見ての通り、大嘗宮は四方を柴垣で囲われており、東西南北に四つの出入口があつて、白木の鳥居

図5 大嘗宮見取図 [日本随筆大成編輯部(編), 1978]



が設けられております。大嘗宮内の中央には悠紀殿・主基殿の二つの建物が並び立ち、そこが儀式の場となるのです。古式にのっとった大嘗宮のこうした形式と構造は、今もほとんど変わることなく、かたく守られてきています。

なお、悠紀殿・主基殿にささげられる神饌の穀物は、新嘗祭の時には全国2ヶ所から選ばれた農家が栽培していましたが、大嘗祭の場合、その斎田は、悠紀国・主基国の2ヶ国(都道府県)が、「亀ト(きぼく)」の儀式によって決定されなければなりません。亀トと

はウミガメの甲羅を熱し、そのひび割れ方から物事を占う神事です。悠紀田は京都以東・以南、主基田は京都以西・以北の地から選定されます。昭和天皇の大嘗祭の時の悠紀田は滋賀県野洲郡三上村、主基田は福岡県早良郡脇山村が選ばれました。今上天皇の時の悠紀田は秋田県南秋田郡五城目町、主基田は大分県玖珠郡玖珠町となっております。

宮内庁の発表によりますと、2019年4月の今上天皇の退位と、その後に挙行される新天皇の即位に関する御大典は、同年秋に始まり、即位の礼については同年10月22日に、大嘗祭は11月14～15日に実施されることが決定されています。東京でおこなわれる天皇の即位礼はこれで2度目、大嘗祭は3度目ということになります。大嘗祭のみについてみた場合、今までずっと、何百年間にもわたって、それは京都御所でおこなわれてきました。東京が日本の首都となり、皇居が東京に移されてからもう150年も経っているといいますが、東京でそれがなされたのは

明治・今上の両天皇の時だけで、たった2度しかなかったというのは、意外なことではなかったでしょうか。

次の3度目は、皆さんにとっても大きなチャンスです。こんなことは一人の人間の一生に、1度か2度しかありえないことでしょう。皆さん、チャンスを逃さず、ぜひこれをご覧になっていただきたいと、私は思います。もちろん、大嘗祭のあまりに神聖で厳粛な儀式は、一般に公開されることなどありませんし、私たちは皇居に近づくことすらできないことでしょう。けれども、大嘗祭が無事に終わっ

た後、大嘗宮は国民に公開・披露され、見学を許されることになっております。ぜひご覧になっていただきたいと私が申しあげたのは、この大嘗宮のことなのでして、御大典にともなう一連の儀式がすべて終了し、その一般公開がなされた後、それは解体・撤去されてしまいますので、その前にぜひ見にいっていただきたいと、私は思っているのです。

皇居の東御苑、かつて江戸城の大奥のあったあたりの広場に、大嘗宮は建設されるはずで、東御苑の見学者出入口で、入苑票を受け取れば、誰でも中に入れますし、入園料も徴収されません。皆さん、遠慮なく皇居の中に入って、本物の大嘗宮というものを、ご覧になってみて下さい。ここで一代一度の、天皇の即位儀礼が挙行されたのか、これが二千年の伝統を受け継ぐ皇室最高の儀式の場なのか、とそこで感じ取っていただきたいと、私



写真14 大嘗宮の入口①



写真15 大嘗宮の入口②



写真16 大嘗宮の主基殿

は思っております。1990年の今上天皇の時の大嘗宮は、私も実際に見てきましたので、その時の写真を、いくつかここにお見せし致します(写真14~19)。

ところで、この大嘗祭については、日本国憲法に定められている政教分離の原則に違反しているのではないかという指摘が、長年繰り返しなされてきたということも、忘れることはできません。これについても少し触れておきましょう。今回の皇位継承にともなう関連費用として、政府の2019年度一般会計予算案には、144億1800万円が計上されています〔読売新聞社(編),2018a〕。そのうち、大嘗祭に投入される経費は、総額で27億1900万円を占めるといい、平成の即位礼の時が22億4900万円でしたから、その2割増しとなっています。(つづく)

### 【表紙解説】ニッポン寿司列島⑧—ママカリ寿司(岡山県)—

岡山名物のママカリの握り寿司。ママカリは瀬戸内海で多く獲れる青身魚で、正式にはサッパという。寿司にすると、あまりのおいしさについつい食べ過ぎてしまい、飯が足りなくなるので、隣家から借りてくるほどなので、ママカリ(飯借り)と呼ばれるようになったといわれている。