

赤米ニュース

第274号

(2020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	-----	2190
おたより	-----	2191
史料から読む赤米の歴史 (Ⅱ)	-----	長沢利明 2192
『赤米ニュース』第121号～第140号総目次	-----	2194
表紙解説：東京の祭り①—初こんぴら祭の七福神 (港区) —	-----	2196

おしらせ

●今年もよろしくお願ひします

新年おめでとうございます。令和も2年目の年となりました。今年は東京オリンピックも開催されます。希望に満ちた新時代に、皆さんとともに踏み出していくことは、当会にとっても大きな喜びです。ともに頑張りましょう！。

昨年もまた、赤米作りに関する実に多彩な諸活動が展開され、まことに実りの多い1年であったのは素晴らしいことで、活発な市民運動がさまざまな形でおこなわれ、多大な成果をあげることができました。まず、この年の春、各地でいっせいに赤米のバケツ・プランター・圃場栽培が開始され、当会より配布された赤米種子が方々の愛好家らの手で、播種されました。法政大学の学生諸君には総社種が、国分寺赤米プロジェクトには四大赤米の全種とネリカ米、ベニロマン種などが提供されております。武蔵村山市の愛好家からは、主として外国産の赤米種子（フィリピン種・ブータン種など）が、逆に当会へと提供されており、種籾のやりとりを通じた交流はさかんになされております。京都の芋野郷赤米保存会の方でも、当会提供の「武蔵国分寺種」が育てられているはずですが、種籾配布の希望者が殺到した結果、一部で不良種子が流通してしまったのは、まことに遺憾なことで、重要な反省点としておきたいと思ひます。

さて、東京都国分寺市内の市民グループ、「赤米セミナーレ」では、この年も10名ほどのメンバーが、恋ヶ窪公民館の2階中庭に「ミニ田んぼ」のポリバケツを並べて、赤米栽培をやって下さいました。夏の猛暑や台風の影響などがあり、一昨年ほどの豊作ではな

かったものの、収穫後の11月には恋ヶ窪公民館で、恒例の食事会も開かれ、皆で育てた当年産の赤米を炊いて食べ、ともに収穫を祝うことができました。

国分寺市内では、「武蔵国分寺種」赤米を用いた新商品開発も本格的に始まり、本多地区のパン屋、「木もれび」では「赤米キッシュ」が新発売となり、好調に売り上げを伸ばしております。国分寺の「胡桃堂喫茶店」では、期間限定での「赤米定食」が新メニューに加えられ、大好評を博して、1～2月に1000食完売を達成しました。市内在住の画家、高橋寿子さんが1年間の赤米栽培を自ら体験され、その感動を「古代からのいぶき」と題した絵画作品に表現され、新国立美術館での第78回水彩画展に出品されたことも、この年の大きな話題のひとつです。

この年の夏には市内の老人ホーム、「西恋ヶ窪にんじんホーム」の納涼祭イベントで、「赤米ポン菓子」作りの実演もなされ、これも大盛況でしたが、ポン菓子職人である原島久男さんによる奉仕のたまものです。さらに、市内の環境保護団体である「名水と歴史的景観を守る会」では、11月に本多公民館ホールにおいて、第14回公開講座を開催し、本会代表の長沢利明さんが、赤米の歴史に関する講演をおこなって、多数の市民がこれを聴講しました。

国分寺市社会教育課の主催する小学生を対象とした「わんぱく学校」の活動ではこの年、武蔵国分寺跡の遊休農地を利用して、子供らに赤米作りを体験させるイベントを開催しましたが、全面的にこれに協力して下さいなのが、「国分寺赤米会」の皆さんです。同会は昨年発足したばかりの新団体ですが、地元農家の協力をも得て、農地の耕起・除草、維持管理を手弁当で担当され、その奉仕によっ

て素晴らしい赤米畑が、遺跡地内に生み出されることとなりました。子供たちによるそこの種まき作業は5月に、稲刈り作業は9月に盛大に実施され、40人もの子供らが参加しました。赤米会の会員の皆さんは熱心に、そのつど子供たちの指導にあたられました。この「わんぱく学校」での赤米作りの経過については、国分寺赤米会の龍神瑞穂さんが、『環境ひろば国分寺』誌上に、何度にもわたってくわしく寄稿・報告して下さいました。一方、市立第四小学校では、5年生全員が校内での赤米稲のバケツ栽培に取り組み、当会からも人員を派遣して、レクチャーや指導にあたりました。

一方、市内最大の赤米関連団体であった「国分寺カルティベート」は昨年、「国分寺赤米プロジェクト」と改称し、市内外数ヶ所に農地を確保して、多数のメンバーをフル動員し、大規模で本格的な赤米栽培を実践して、何と150kgもの収穫を達成したことは、驚嘆すべき成果です。晩秋には恋ヶ窪熊野神社と本町南町八幡神社とで、新嘗祭が挙行され、赤米プロジェクトの収穫した赤米が神前に奉納されましたが、本町南町八幡神社のそれは「第1回赤米祭」と銘打って実施され、新しい祭りが生み出されることとなりました。

以上、見てきました通り、国分寺市内のさまざまな市民団体が、それぞれに見合ったやり方で、自ら赤米作りに取り組んだのみならず、いろいろな文化事業・イベント行事なども繰り広げ、しかもそれらが市民運動主導型のこころみとして実施され、大きな成功をおさめてきたことは注目されます。こうした動きと勢いとを、さらに継承しつつ発展させ、今年も飛躍の年としていきましょう。皆さんのご健康と、さらなるご発展とを祈念しつつ、新春のご挨拶とさせていただきます。

おたより

●池上 修さんに感謝！（長沢利明）

本会会員で東京都国分寺市内在住の池上修さんは昨年、自宅でのバケツ栽培に成功され、見事な収穫を達成されたとのことです。

「武蔵国分寺種」赤米稲の稲藁を加工して、縁起の良い亀の藁細工作品を器用に作られ、先日、私の自宅までわざわざ届けて下さいましたが、私が留守中で大変失礼いたしました。お正月の縁起物として、飾らせていただきます。池上さん、本当にありがとうございます（12/1：東京都国分寺市）。



藁の亀の尻尾は赤米の稲穂です

●すばらしい時間（高橋寿子）

この一年、未知の世界を教えて頂き、すばらしい時間を持つことが出来ました。古代米のつむぐ歴史の中を吹く風に、かりそめにタッチすることが出来た気がします。その経験を自分なりに発信してきましたが、体力的に十分な事が出来ません。前回の御案内では遠慮したのですが、此の度のお誘いで、私のような者にもゆるされるならと、来年も『赤米ニュース』を配布頂ければ幸いです。切手少々、同封致します（12/8：東京都国分寺市）。

●来年もよろしく（大石岳人）

今年も一年、お世話になりました。来年も『赤米ニュース』とデータの郵送、よろしくお願いいたします（12/9：東京都国分寺市）。

●現在リハビリ中（多久島實）

令和式年度も『赤米ニュース』の送付を希望致します。現在リハビリ中、来る年には何品かの稲を育てたいと思っております。今後共よろしく願い致します（12/9：大阪府大阪市）。

史料から読む赤米の歴史(Ⅱ)

長沢 利明

1 古代の赤米史料・つづき

赤米の収納先は、大内裏の「大炊寮（おおいのつかさ）」と呼ばれた役所なのですが、そこは律令制下の官庁組織でいえば宮内省に属し、諸国からの米穀の収納と、諸司へのその分給を担当していた省庁で、今でいえば大蔵省・国税庁・食糧庁をまとめたような役所にあたります。赤米は「酒料」すなわち酒造りの原料米として、まず大炊寮に納められた、とあることが重要で、その後に先述の造酒司へと送られていったのでしょう。

その収納量は「貳百伍拾玖斛、充穎稻伍阡壹百捌拾束」とありますが、これは259 斛（石）ということで、「充穎稻（ほさきの稲）」すなわち穂刈りにした稲 5,182 束に相当するとあります。5,182 束÷259 石=20 束ですから、先の『大倭国正税帳』の基準単位と完全に一致します。また、ここでの259 斛を現在の度量衡単位に換算しますと、約104 石ほどとなります。

木簡史料や正税帳の記録からは、奈良時代

図1 赤米木簡

（左がC, 中がB, 右がE）

の近畿地方周辺地域や今の愛知県下でさかん

に赤米が作られており、かなりの量の収穫米が租税として都へ納められていたことが知れるのですが、納められた赤米の多くは実は酒造りの原料米として用いられていたらしい、といったことなどもわかるのです。

さて今度は文学作品について、目を向けて

みましょう。都が今の京都に移された平安時代には、多くの物語文学が生み出されているのですが、そのうちの一つに『宇津保物語』があります。全20巻にも及ぶ長編の物語で、平安時代中期の984年（永観2年）頃の成立と考えられています。清原仲忠という管弦楽奏者を主人公にすえた音楽伝承物語なのですが（写真2）、「鏡開上」という段に、赤米の粥の話が出てくることから、注目されてきました。その部分の原文を、朝日新聞社版『日本古典全書』から引用してみましょう[宮田（校注）, 1951:pp. 72-73]。

史料4 作者未詳『宇津保物語』（九八四年頃）

左の大殿の大い君、春宮にさぶらひ給ふがもとより、物二斗入るばかりの白銀の桶二つ、おなじ柄杓して、白き御粥一桶、赤き御粥一桶、白銀の盃八つに、御粥のあはせ、魚の四くさ、精進の四くさ、大きな沈の折櫃にさし入れて、黄金のかはらけの大きな、小さき、白銀の箸あまた添へて奉り給へり。これも中納言に御消息あり。みな御前に取りすゑたり。おとどたち興じ給ひて、「まづこの粥すすりてむ」とて、添へたる坏どもによそひて、みなまゐる。

これは主人公の清原仲忠の子を、北方の女一宮が産んだ時、産後9日目の祝宴がもたれた際のシーンを描写した記述です。2斗入りの大きな白銀の桶に、白い米の粥と赤い米の粥とが盛られ、祝宴の席に運び込まれたと書かれています。桶の粥は柄杓ですくい、黄金の器によそって、白銀の箸を添えつつ人々に振る舞われたとあり、粥の「あはせ（おかず）」には魚料理4種と精進料理4種が添えられ、一同これらを食べたと述べられています。問題は赤白2種類の粥がどのようなものであつ

たかということで、「白き粥」は字義通り、白米を煮た粥と解釈されますが、「赤き粥」とは何だったのでしょうか。私たちはこれを単純に、赤米を煮た粥であろうと考えるのですけれども、異論もあって、それは白米に小豆を煮込んで赤い色にした粥のことであつたろうというのです[河野（校注）, 1961:p. 298・桜井・足立, 1996:p. 17]。

しかし、小豆を煮込んだ小豆粥というのは、主として1月15日の小正月に食べるものであつて（写真3）、そうした習俗はこの時代にはごく普通に見られたことです。『算木集』にも、「むつきの十五にあかき粥のみゆるを見て」とか、「初春のもち月にもるかゆなれはなへてたらすはあかきなりけり」と述べられています。現行民俗事例を見ても、小正月の小



写真2 『宇津保物語絵巻』



写真3 小正月の小豆粥（東京都武蔵村山市）

豆粥はごく一般的な儀礼食で、全国的に見られた風習といえます。しかるに、『宇津保物語』に出てくる「赤き粥」は小正月には何の関係もなく、季節も10月のことで、赤子の出産祝いに振る舞われているのですから、この時代に普通に食べられていたジャポニカ種の赤米を、粥に煮たものであったらと解釈するのは、ごく自然なことではなかったでしょうか[長沢, 1999b : pp. 210-211]。(つづく)

『赤米ニュース』第121号 ～第140号総目次

第121号 (2007年4月1日)

4月の赤米作り-----958
おたより (多久島實:「つくし赤米」をぜひ、
長沢利明:中国の赤米のこと、熊谷仁美:
北海道でも成功!)-----960
新春座談会:食べ比べてみよう、日本の赤米
(中)----川添裕稀・瀬川洋子・長沢利明 962
表紙解説-----964

第122号 (2007年5月1日)

5月の赤米作り-----966
おたより (宮本悠子:今年はベランダで、長
沢利明:全国農協中央会のバケツ稲、横山
明子:今年は総社種を)-----968
新春座談会:食べ比べてみよう、日本の赤米
(下)----川添裕稀・瀬川洋子・長沢利明 970
赤米雑話 92 (71 東京都の赤米)
-----長沢利明 972
表紙解説-----972

第123号 (2007年6月1日)

6月の赤米作り-----974
おしらせ(本誌121号の訂正)-----975
おたより(多久島實:つくし赤米を楽しみに、

長沢利明:五穀米から十六穀米へ、芦田行
雄:あかごめ学校は閉校します、瀬川洋
子:そろそろ種まきを、山田義高:今年も
赤米7種を栽培予定)-----975

赤米雑話 93-----長沢利明 977
表紙解説-----980

第124号 (2007年7月1日)

7月の赤米作り-----982
おしらせ(あかごめ学校閉校)-----983
おたより (山中幸弘:どうぞよろしく、森南
聖后:入会させて下さい、長沢利明:空中
田植えとは?、多久島實:今年の種まき状
況)-----984

赤米雑話 94-----長沢利明 986
表紙解説-----988

第125号 (2007年8月1日)

8月の赤米作り-----989
おしらせ(途中経過をおしらせ下さい、カン
パをありがとうございました)-----991
おたより (山中幸弘:子どもたちと赤米田植
えを、戸井田克巳:対馬の赤米を調べてき
ます、長沢利明:イモリ作戦は失敗、平井
静香:種籾届きました、多久島實:今年も
順調、浦和男:赤米が大好きです)-----992

赤米雑話 95-----長沢利明 994
表紙解説-----996

第126号 (2007年9月1日)

9月の赤米作り-----998
おしらせ(途中経過をおしらせ下さい)--1000
おたより (森南聖后:日本古代稲研究会の活
動、長沢利明:何ともおいしい赤米酒)
-----1000

赤米雑話 96 (72 殿様の記した赤米稲)
-----長沢利明 1003

表紙解説-----1004

第127号 (2007年10月1日)

10月の赤米作り-----1005

おしらせ (今年の収穫は?) -----1008
 おたより (宮本リツ子: 3本の赤米稲が成長,
 森南聖后: 15周年記念誌を, 長沢利明: 台風9号襲来, 多久島實: 出穂状況を報告します) -----1008
 赤米雑話 97-----長沢利明 1010
 表紙解説-----1012
第128号 (2007年11月1日)
 おしらせ (会員登録の更新のおしらせ) --1014
 おたより (瀬川洋子: 今年はヤッタネ!, 長沢利明: アパートの名物) -----1014
 赤米雑話 98-----長沢利明 1016
 表紙解説-----1020
第129号 (2007年12月1日)
 おしらせ (会員登録更新をお願いします) -----1022
 おたより (佐藤守利: 来年もよろしく, 長沢利明: 赤米で卒論を, 宮本悠子: 今年も何とか収穫, 平井静香: 来年もぜひ!, 鈴木誠: 種子の確保は充分, 森南聖后: 伊勢神宮の新嘗祭に, 山田義高: 後日、報告します) -----1022
 赤米雑話 99 (73 神奈川県) -----1025
 表紙解説-----1028
第130号 (2008年1月1日)
 おしらせ (今年も頑張りました, 伊勢神宮への献穀がなされました) -----1030
 おたより (多久島實: 稲3株分・茶碗1杯 4500粒, 多久島實: 来年もよろしく, 長沢利明: 武蔵村山市の田植え, 久野俊彦: 古代米の酒) -----1030
 赤米雑話 100 (74 手賀沼周辺における赤米栽培) -----長沢利明 1033
 表紙解説-----1036
第131号 (2008年2月1日)
 おしらせ (第16回試食会の報告) -----1038

おたより (鈴木誠: 今年も種子を送ります, 唐木田清雄: 入会を希望します, 森南聖后: 試食会用の酒を送ります, 長沢利明: さすがは伊勢神宮, 芦田行雄: 今年もよろしく, 熊谷仁美: 今年も頑張ります, 坂真矢子: おめでとうございます, 瀬川洋子: 試食会を楽しみに, 多久島實: 今年もよろしく, 戸井田克巳: 対馬に行ってきました, 浜口景子: 今年もトライ!, 安本義正: おめでとうございます, 唐木田清雄: よろしくお願ひします) -----1038
 赤米雑話 101-----長沢利明 1042
 表紙解説-----1044
第132号 (2008年3月1日)
 おしらせ (今年度の種籾の配布をおこないます) -----1046
 おたより (山中幸弘: 『赤米ニュース』を今年も, 佐山真由美: 今年は黒米を, 長沢利明: 赤い色のコシヒカリ, 宮本リツ子: 切手をお送りします, 唐木田清雄: 『長野発』と『長野の農耕』, 横山明子: 昨年は良い出来, 唐木田清雄: プータンの赤米について) -----1047
 新春座談会: なかなかおいしい現代赤米の再評価 (上) -----川崎裕稀・瀬川洋子・長沢利明 1049
 表紙解説-----1052
第133号 (2008年4月1日)
 4月の赤米作り-----1054
 おしらせ (今年度の種籾の配布をおこないます) -----1046
 おたより (芦田行雄: あかごめ学校は続校, 多久島實: 枚岡神社の粥占札, 長沢利明: 科博のプータン赤米, 多久島實: お田植え神事のこと, 山中幸弘: 7種の種籾を注文します) -----1056
 新春座談会: なかなかおいしい現代赤米の再

評価 (中)

-----川崎裕稀・瀬川洋子・長沢利明 1059

表紙解説-----1060

第 134 号 (2008 年 5 月 1 日)

5 月の赤米作り-----1062

おたより (宮本悠子:那須で始まる赤米作り,
芦田行雄:ブータン赤米は私が最初, 長沢
利明:どこで売ってる?クエン酸)
-----1064

新春座談会:なかなかおいしい現代赤米の再
評価 (下)

-----川崎裕稀・瀬川洋子・長沢利明 1066

表紙解説-----1068

第 135 号 (2008 年 6 月 1 日)

6 月の赤米作り-----1070

おたより (山中幸弘:赤米ドブロク成功, 唐
木田清雄:ニュース 133 号について, 長沢
利明:高校で赤米栽培, 宮本リツ子:5 月
に播種予定, 多久島實:今年は赤米だけ,
唐木田清雄:ニュース 134 号について, 浜
口景子:今年も 5 年生が挑戦, 川上浩司:
ホームレスも赤米作り) -----1071

表紙解説-----1076

第 136 号 (2008 年 7 月 1 日)

7 月の赤米作り-----1078

おたより (唐木田清雄:武蔵国分寺種を, 長
沢利明:金のかからぬ研究会, 唐木田清
雄:70 種の種まき終了, 川上浩司:来年か
らは田んぼで) -----1079

赤米雑話 102-----長沢利明 1082

表紙解説-----1084

第 137 号 (2008 年 8 月 1 日)

8 月の赤米作り-----1078

おたより (戸井田克巳:対馬の赤米の研究報
告, 長沢利明:「しあわせ米」はおいしい,
多久島實:「くだおれ」閉店) -----1087

赤米雑話 103 (75 新潟県の赤米)

-----長沢利明 1082

表紙解説-----1092

第 138 号 (2008 年 9 月 1 日)

9 月の赤米作り-----1095

おたより (芦田行雄:中国の「稀珍黒米」の
こと, 長沢利明:米を粉に, 芦田行雄:「稀
珍黒米」の出所, 宮本リツ子:毎日水やり)
-----1097

赤米雑話 104-----長沢利明 1099

表紙解説-----1100

第 139 号 (2008 年 10 月 1 日)

10 月の赤米作り-----1101

おたより (多久島實:赤米 4 種栽培中, 長沢
利明:我が家での赤米試食) -----1104

赤米雑話 105-----長沢利明 1105

表紙解説-----1108

第 140 号 (2008 年 11 月 1 日)

おしらせ (会員登録の更新のおしらせ) --1110

おたより (榎本直樹:どこでも売ってるクエ
ン酸, 長沢利明:今年の出穂日) -----1110

赤米雑話 106-----長沢利明 1111

表紙解説-----1116

【表紙解説】東京の祭り①—初こんぴらの七福神—
(港区)

今年はおリンピック・イヤーで、56 年ぶりに東京で
オリンピックが開催される。この機会に、東京の街の
魅力を再認識すべく、今年はお東京の祭りの数々をここ
で紹介してみることにする。まずはその手始めとして、
新年のおとずれを祝福する七福神の行列を、取り上げ
てみよう。「虎ノ門のこんぴら様」として親しまれて
いる港区虎ノ門の金刀比羅宮は、金運・開運の神とし
て有名で、1 月 10 日には初金毘羅祭がおこなわれる。
祭りに登場するのは、氏子らの扮した七福神の行列で、
恵比寿・大黒天・弁財天・福祿寿・寿老人・毘沙門天・
布袋尊の七人の神々が、神社の境内にやってくる。い
かにも初春にふさわしい、めでたい祭りである。