

赤米ニュース

第278号

(2020年5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)

5月の赤米作り-----	2222
おしらせ -----	2224
おたより -----	2225
史料から読む赤米の歴史 (VI) ----- 長沢利明	2226
表紙解説：東京の祭り⑤—神田祭り (千代田区) — -----	2228

[2020年版赤米栽培マニュアル]

5月の赤米作り

●5月の赤米作りのポイント

風薫る5月の季節を迎えました。赤米作りも、いよいよ本格的なスタートとなります。みなさん、準備はよろしいですか？。今年もおおいに頑張って、たくさんの収穫をあげましょう！。5月の赤米作りのポイントは、一言でいえばミニ田んぼの準備とそこへの種まき、そして発芽後の早苗の育成ということに尽きるでしょう。これさえ済ませてしまえば、もうあとはほとんど何もやることはありませんので、楽なものです。4月中に、ある程度の準備を済ませておけば、作業もぐっと楽になったはずです。

なお、ここでひとつ、お断りしておく必要がありますが、当会の赤米栽培マニュアルでは、あえて「種籾の直播き法」というやり方を採用しています。私たちは始めの頃、農家の方々と同じように「移植法」での赤米栽培をやっていました。「移植法」というのは通常の稲の栽培方法で、苗代に種をまき、それを本田に移植する（すなわち「田植え」をする）という方式です。そのやり方でも、もちろんかまわないのですが、数年間にわたる私たちの実験結果によりますと、バケツ・プランターを用いての小規模な赤米栽培の場合、その方式はあまりふさわしくないということがわかってきました。具体的にいいますと、移植過程での苗の成長のロスが非常に大きくて、後々までそれが響きます。そこで私たちは、移植法をやめ、直播き方式に切り替えることにし、今もそれを続けて良好な成果をあげているのです。

思い切って田植えそのものを廃止してし

まった結果、作業もぐんと楽になりましたので、素人でも子供でも誰でも、簡単に赤米稲を育てることができるようになったことも、大きなメリットといえるでしょう。もともと赤米稲は「原始的」な稲なので、できるだけ素朴な育て方の方がよいということなのかもしれません。というわけで、ここでもつばら「直播き法」での栽培法を、紹介していくことにします。移植法を用いて、大規模にやりたいという方々については、ぜひ農家の方々にアドバイスを仰いでいただきたいと思います。それではみなさん、さっそくやってみることにしましょう。

●種籾の用意

まずは種まきの準備から始めましょう。昨年に収穫して保存しておいた、もしくは今春新たに当会から届けられた、赤米の種籾の袋を開けてみて下さい。じっくりご覧になると、おわかりになるように、赤米というのは実に風変わりなお米です。通常の稲の籾のように、それは黄色い色ではなく、くすんだ濃い赤褐色をしています。また、籾の先端から何センチもの長さの、針のような毛が一本生えていることも変わっています。この毛のことを「芒（ノギ・ノゲ）」といいます。これらは古代米としての赤米の、大きな特徴なのです。いかにも原始的で野性的なその姿に、まずは注目してみてください（写真3）。

種まきに用いる種籾は、できるだけ新しいものを用いましょう。何年間も保存しておいた古い種籾でも、芽を出さないことはありませんが、発芽率はぐっと落ちます。全然、芽を出さないこともよくあります。去年、収穫したものをを使うのが、一番よいのです。長い芒が邪魔で、互いにかからまりあって、うまく種まきができない時は、芒をハサミで切り落



写真3 赤米稲の種子



写真4 発芽した赤米稲（大石岳人氏撮影）

としてしまうとよいでしょう。一粒ずつ芒を切り落とすのは、なかなか面倒な作業ですが、バケツ・プランター栽培であれば量も少ないので、大した手間ではありません。芒を取り除くと、実にスムーズに種まきをすることができます。

●ミニ田んぼの用意

次にミニ田んぼを用意します。ポリバケツ・園芸用プランター・発泡スチロール箱など、何の容器でもかまいませんが、そこに土と肥料とを入れ、春のうちに一度耕しておくという事は、すでに前回述べておきました。なお、肥料について、もう少し補足説明しておきましょう。赤米稲の場合、無施肥でもよく育ちますが、あえて肥料を与えて

多くの収穫をめざそうとする場合には、堆肥を用いるのがよいでしょう。ご自分で堆肥を作る場合、前年の秋に、山とか公園とかで落ち葉をかき集めてきて庭に積み上げておき、よく熟成させた堆肥を作っておくとよいのですが、市販の堆肥でももちろん結構です。容器の底の方に油粕を少し入れておいても効果的です。肥料はごく少量でよく、通常稲のように肥料漬けにはしてはいけません。

こうして準備のできたミニ田んぼには、たっぷり水をまいておきますが、前回説明しておいた通り、ジョウロでそっと水を注ぎます。そして、ここがポイントですが、田植前の水田の苗代とは異なり、直播きをおこなうここでのミニ田んぼは、基本的に「湿った畑」状態を維持し、水をガブガブに満たしてはいけません。この点については十分注意が必要です。したがって、種粃は水中ではなく土の中にまかれる形になるわけです。水が多すぎると、まかれた種が浮いて流されてしまい、きれいに株をそろえることができません。

●ミニ田んぼへの種まき

こうしてよいよ種まきとなりますが、東京地方を例にとれば、4月下旬～5月上旬頃が種まきの適期となります。その時期までにミニ田んぼの準備を整えておいて下さい。多くの会員みなさんは、ゴールデンウィークの頃を種まきの目安にしています。連休中のお暇な時を選んで、やってみてはいかがでしょうか。

それではさっそく種をまいてみましょう。湿ったミニ田んぼの土の上に、指先を1cmくらい押し込んで等間隔に穴をあけていき、その穴の中にひとつまみ5～6粒の赤米の種子を入れていきます(図2)。プランターの場合、穴の列を一直線に並べていくと、後できれい

に苗が揃います。まいた種籾の上には土を少しかぶせて穴を埋め、上を指で軽く押さえて安定させます。次に、たつぷりとジョウロで散水しますが、まかれた水によって土が流れ、種籾が地表に露出するようではいけません。あくまでも「湿った畑」状態を維持して下さい。以後は散水を毎日続け、土の表面がかわいてしまうことがなく、つねに十分な湿気が土中に維持されるように気をつけて下さい。

種まきの終わったミニ田んぼは、日当たりのよい所に置いておきますが、それは土の保温・保湿のためであって、種籾に日光をあてるためではありません。ミニ田んぼの地表面には、しばらくの間はあまり強い陽射しを当てない方がよく、バケツやプランターの上に段ボールなどをかぶせ、覆っておいてやりますと、日光をさえぎることができ、水分の蒸発を防いで、種籾の発芽を促進します。種籾は暗い所の方がよく発芽しますし、発芽直後の芽は実は強い陽射しが苦手なのです。さらにこの時期、スズメがよくやってきて、種籾をほじくり返し、食べられることもありますので、十分気をつけて下さい。

こうして発芽した苗がどんどん成長し、茎葉が青々としてきましたら、もう段ボールで覆わなくてもよいので、それをはずし、十分に直射日光を浴びさせてやりましょう。この段階になりましたら、もうこまめな散水は不必要で、ミニ田んぼにはひたひたになるぐらいまで水を入れて下さい。もちろん苗が水没するほどの水位ではいけません。苗がどんどん伸び出して、高さ2～3cmほどになりましたら、さらに水の量を増やし、ここで初めて土の表面が完全に水没しますが、水深はわずか0.5～1.0cmぐらいが適切です。苗の草丈が5cmほどに達した時点での水深は1～2cmとし、しばらくの間その状態をキープしてい

図2 種のまき方の例

(上左図はバケツの3ヶ所まき、上右図はバケツの4ヶ所まき。下図はプランターを用いた場合で、いずれも上から見たところ。●の位置に5～6粒ずつ種子をまき、それぞれが1株となる)

きます(写真4)。

さあ、5月の赤米作りの作業はここまでです。この月はいろいろな作業が続き、結構大変で面倒でしたけれども、それも一時の辛抱で、これ以降は作業もぐっと楽になります。あまり手を抜くことなく、ぜひ頑張ってみて下さい。何かわからない点がありましたら、遠慮なく事務局までお問い合わせ下さい。

おしらせ

●今年も「赤米定食」完売

東京都国分寺市の「胡桃堂喫茶店(国分寺市本町 2-17-3)」で、今年も「赤米定食」が販売されました。市内産の武蔵国分寺種赤米を用いた自然食メニューで、本年1月から2月初旬にかけて連日提供されていましたが、好評のうちに完売を達成しております。定食の内容は、①赤米ご飯・②具だくさんのけん



赤米定食 (胡桃堂喫茶店)

ちん汁・③大根と鶏肉のクリーム煮・④季節野菜の香の物となっております。参考までに昨年のメニューを、写真で紹介しておきます。

●新型コロナウイルスでイベント中止

新型コロナウイルス肺炎の大流行で、赤米関連のイベント行事が続々と中止に追い込まれております。東京都国分寺市のJR国分寺北口直結駅ビル「ミーツ」の5階にある「カフェローカル」では、COCOBUNJI プラザ主催によるトークイベント「Local Table—Talk & Food—」を、定期的に開催してきました。本年2月28日(金)におこなわれる予定であったそのイベントには、「国分寺赤米プロジェクト」のメンバー4人(坂本浩史朗・柴本春香・大石岳人・岩本峯苗)が登場し、「まちの仲間と育む国分寺赤米プロジェクト」と題して、この2年間の赤米作りの活動報告がおこなわれる計画だったのですが、急遽中止となりました。大変残念です。なお、赤米プロジェクトの活動も今年は3年目に入り、市内外数ヶ所で赤米栽培がおこなわれる予定です。市内5ヶ所の小学校(二小・三小・四小・六小・十小)でのバケツ栽培を指導することにもなっています。これらの活動に、ぜひ参加してみたいという希望者は、「国分寺

赤米プロジェクト」のホームページ、フェイスブックのサイトなどをご覧ください。

一方、国分寺赤米会の指導でおこなわれていた小学生向けのイベント「わんぱく学校」でも、本年3月1日(日)に修了式と赤米の試食会とが予定されていたのですが、こちらも中止ということになりました。まことに残念なことになってしまいました。何とか早く、騒動がおさまって欲しいものです。

●国分寺五小の赤米作り計画中

東京都国分寺の市立第五小学校(国分寺市日吉町1-30)で本年、赤米作りがおこなわれることになりそうで、現在交渉中です。実現すれば、5年生2クラス・80名の児童が授業の一環として、武蔵国分寺跡地の畑を用いて半年間、武蔵国分寺種赤米稲を育てることになります。指導を担当されるのは、国分寺赤米会(竜神瑞穂代表)の皆さんです。計画では、本年4月28日(火)に種まき作業を、9月9日(水)に稲刈り作業をおこなう予定となっております。

おたより

●天武天皇のこと(高橋寿子)

貴重な総社種赤米の種籾を拝受致しました。去年の経験を生かして、大切に育てます。先日、図書館で『天武天皇』(川崎庸之著・岩波文庫)を借り、読んでみました。著者の視点と私の興味と違って、赤米のことは一言もなく、天文に通じていたという所だけ、目が止まりました(2/19:東京都国分寺市)。

●種籾ありがとうございました(富村隆子)

桃の節句も近くなりました。早速に種籾を

お送り頂き、誠に有り難うございました。昨年を省て今年こそ豊作を期待して、春の作業計画を立てたいと考えて居ります。どうぞ変わらぬご指導のほど、よろしくお願い申し上げます (2/28：東京都国分寺市)。

史料から読む赤米の歴史(VI)

長沢 利明

4 近代の赤米史料・つづき

全国の稲作農民たちに対して、徹底的な赤米の駆除を指導・命令し、それに従わない者には罰則を課すことも辞さないというきびしい態度で、撲滅運動を展開していくようになったのです。赤米の混入現象の実態は、明治時代に書かれた文学作品の中にも記録されていますので、それを次に見てみることにしましょう。皆さんは、長塚 節という作家の書いた『土』という小説を(写真9)、読んだことはありませんか？。それは、茨城県結城郡地方に住む貧しい農民の暮らしぶりを、執拗なまでに詳細に描写した、すぐれた文学作品なのですが、その中の一節に、以下のような記述がみられるのです [長塚, 1993:p. 38]。

史料11 長塚 節『土』(1910年)

勸次はお品がどうにか始末をしておいた麦藁俵を明けて仕上げたばかりの藁俵へ米を量り込んだ。米には赤い粒もあったが、粃(あら)が少し交っていてそれが目に立った。「粃が少ししかかったな」勸次はふとそういった。「そうだっけかな、それでも俺ら唐箕は強く立てたつもりなんだがなよ、今年は赤もしっかりだが、磨臼の切れ方もどういふもんだか悪いんだよ」とお品は少し身を動かして分疏(いいわ

け)するようにいった。「もっともこのくれえじゃ旦那も大目に見てくれべえから心配はあんめえがなよ」勸次はすぐにお品の病気に心づいてこういった。

小説の主人公で勸次は、秋の収穫を終えた後、地主へ納める小作料として、収穫米の俵詰め作業をおこなっています。ところが、米俵の中に詰める米には、赤米の粒が混入しており、粃殻のカスも少なからず混じっていたというのです。粃摺り作業をまかせていたのは、勸次の妻であるお品でした。彼女は、自分では極力、唐箕を強く回したつもりなのですが、粃摺臼の切れも悪かったのだと、弁解するようにつぶやいています。結局、この年に地主へ納める米には、少なからず粃殻カスが残ってしまい、赤米の混入量もしっかり多かった、という結果になってしまったわけなのです。けれども、この程度ならば地主さんも



写真9 長塚 節 (1879~1915)

おそらく、大目に見てくれるだろうと、勧次は言うのでした。

北関東の寒村における当時の貧農の生活実態が、ここにはリアルに描かれています。『土』が世に発表されたのは、1910年(明治38年)のことだったのですが、この時代の茨城県内では、水田稲作地帯で広く赤米の混入現象が起きており、深刻な問題となっていたことが、いろいろな記録資料の中にも報告されています[長沢, 2004: pp. 714-716]。

赤米の混入に悩まされ続けてきたのは、東北地方などでもまったく同様で、徹底的な赤米の駆除が、やはりなされていました。特に宮城県下では、かなり強引なやり方で、赤米の撲滅作戦がなされてきたのです。同県での赤米駆除対策の実態を示す大正時代の史料を、次に見てみることにしましょう。これは、長年にわたって赤米稲の混入に悩まされてきた宮城県の行政通達なのですが、1921年(大正10年)に、当時の森正隆宮城県知事が、県議会や農民の強い反対を押し切って公布した、「稗及び赤米に関する取締規則」というものです。

史料 12 『稗及び赤米に関する取締規則』(1921年)

宮城県生産米ニシテ稗又ハ赤米ヲ混入シタルモノハ、県内ニ於テ売買シ、若ハ県外ニ移出スルコトヲ得ズ、本則ニ違反シタル者ハ貳拾円以内ノ科料ニ処ス。(中略)

米は本県農産物の大宗にして、其の産額の多少及価格の高低は県経済の消長に影響するところ大なるを以て、稲作改良に関しては既に大正三年四月、耕種肥倍上、最緊要と認むる事項に就き訓令し、之が遂行を期したりと雖も其の成績を見るに未だ遺憾の点少しとせず、就中稗及赤米の混入は本県産米の声価を失墜せしむること至

大なれば、稗は立毛中に之を抜取り、且調製に際し細心の注意を払ひて其の除斥に努むべく、又赤米の除斥を期せんには一々純良なる種子粃の栽培にあるを以て、之が供給を郡市採種圃に仰ぎ、速に其の根絶を期し、本県産米の声価の発揚に努むべし。

この通達には、宮城県産の米で、ヒエや赤米の混じったものを県内外に販売することをきびしく禁止する、違反した者からは罰金20円を徴収する、とあります。森県知事によるこの強行策は県下の全農民に対し、何が何でもこの通達を遵守せよと、強く命令するものなものでした。そこには、県内産米に一粒たりとも赤米の混入を許さず、県外への移出も絶対に認めないという、きわめて強い当局の姿勢があらわれています[村上, 1968: p. 150]。

引用文中の後段には、通達に添えられた農民向けの告諭が述べられていますが、赤米稲を絶滅に追い込むためには、とにかく優良な種粃を用いることが、何よりも肝要であるとしています。赤米の混入をもたらす最大の原因は、農家の自家採種ということにある、それをやめさせるためには、都市部の共同採種圃から種粃を供給するようにならなければならない、と述べています。この通達が出された後、宮城県内では事態がかなり改善され、2年後には早くも赤米の根絶がほぼ達成されたといい、1923年(大正12年)6月には、たった一人の違反者を出すことなく、この取締規則は廃止されることとなりました。昭和時代に入ると、もはや宮城県内において赤米混入現象は完全に消え去ったとすら、いわれているのです[長沢, 2002: pp. 543-545]。

さて最後に、昭和時代の史料として、第二次世界大戦中における日本兵の戦記記録を取り上げてみることにしましょう。法政大学の

総長をつとめられ、同大学教授でもあった阿利莫二氏の残した戦争手記が、『ルソン戦一死の谷一』です〔阿利,1987〕。戦争末期のフィリピン戦線で、大変な苦労をされた同氏の経験談が、そこにはまとめられています。

阿利氏は、1923年の第1回目の学徒動員で応召となり、1944年にフィリピンのルソン島へと派遣されたのですが、あまりにも無計画・無謀な日本軍の行軍作戦により、アメリカ軍と戦う前に、すでに多くの将兵が飢餓とマラリアとで倒れ、悲惨な状況に追い込まれていったといっています。死線の中をさまよいながら、阿利氏らはルソン島北部への行軍を続けるのですが、そこで出会った少数民族のイロカノ族の生活が、引用分の前段に記されています。

史料13 阿利莫二『ルソン戦記』(1987年)

炊事は土の上に三脚を立てただけの野天の炉、米は円筒形の鉄釜で炊く。水の量は少なく、水がなくなると、あとは残り火の周囲に置く。ときどき向きを変えながら丹念に時間をかけて蒸し上げる。普通の白のほかには赤と紫がある。餅米もあった。赤はともかく紫は知らない人がわりと多い。紫はあちらでも少ないのか、マニラ上陸以来約一年間に二度しか見たことがない。赤紫ともに祝いの時に用いるらしい。案外、赤飯の祖先かもしれない。普通の米より粒が大きく丸味を帯び、すこし匂いに癖はあるがねばりがあって美味。(中略) 彼らの英語では、赤はレッド・ライス、餅米の飯をまとめて赤砂糖の蜜をジャム風につけたのをライスケーキと称する(中略)。

終戦は世の中を変えた。運ばれている物を見て唾然とする。どこにあったかと思うような赤米の握り飯が山のよう。小ぎれい

に身だしなみした看護婦さんも、かいかいしく働いている。(中略) 例の赤米の飯が米盒一杯炊いてある。よければ食べるという。よければどこではない。ガツガツ平らげた。飯盒一杯である。「よほど腹が空いているんだな」。ひときわ高い笑い声の中で横になった。

イロカノ族が食べていた赤米や紫米、その調理法などに関する記述には、大変興味深いものがあり、特に赤米は「祝いの時に用いるらしい」とか、「案外赤飯の祖先かもしれない」とかと指摘されていることは、とても重要でしょう。東南アジアではこのように、ハレの日には有色米を炊いて食べて祝いをする習慣が、かなり一般的に見られたわけで、まさに日本の赤飯と同じです。赤飯の先祖なのではないか、という指摘は、まったくその通りなのであって、そうであるに違いないとさえ、私たちも考えています。(つづく)

【表紙解説】東京の祭り⑤—神田祭り—(千代田区)

かつての江戸の町の総鎮守は、外神田の神田神社と永田町の日枝神社であり、前者の祭礼が神田祭り、後者のそれが山王祭りで、毎年交替で開催されていた。これらの祭りは、徳川将軍の上覧をとまなう江戸最大の祭礼であったため、俗に天下祭りとも呼ばれていた。今日の神田神社は、いわずと知れた江戸時代の神田明神のことであって、平将門を祭神として祀り、江戸の中心に鎮座しつつ、江戸っ子たちの信心のよりどころとなっていた。銭形平次が住んでいたのも、その門前の神田明神下であったとされている。江戸時代の神田祭りは秋9月に挙行されていたが、明治時代以降は5月の祭りとなった。現在では5月15日前の土・日曜日が祭礼日となっている。江戸っ子たちに担がれる巨大な明神神輿は将門塚前を出発し、氏子町内を巡行する。