

# 赤米ニュース

---

## 第280号

(2020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-----	2239
おしらせ -----	2241
おたより -----	2244
小学生のための赤米講座 (I) -----	長沢利明 2244
表紙解説：東京の祭り⑦—浅草のホオズキ市 (台東区) — -----	2245

# 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



写真6 大きく成長した苗①



写真7 大きく成長した苗②

す。台風・病虫害・根腐れといった諸問題がそれですが、7月の赤米作りの基本テーマは、それらいっ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えます。

## ●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。これらは見つけしだい、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



写真8 稲の害虫イチモンジセセリチョウ

覆いをかぶせて保温をしたりして、極力高温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、何といっても風害です。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もよいでしょう。

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、まるでトロロコン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かよい、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下さい。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、ぜひためてみて下さい。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、悩まされることとなりますし、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

### ●赤米フロランタンが紹介されました

東京都国分寺市の喫茶店、「クルミド・コーヒー」で開発された赤米の焼菓子、「赤米フロランタン」のことがこのほど、『東京新聞』で取り上げられました。本年5月8日号の朝刊多摩武蔵野版に載せられたその記事を、次頁に転載させていただきます。「赤米フロランタン」は、クッキー生地の上にアーモンド・カシューナッツ・クルミ・赤米などを載せて



3 赤米の  
フロランタン



陽分寄市のカブネで、地元で栽培された古代米の赤米を使った焼き菓子「赤米のフロランタン」が販売されている。餅粉のまは、スタンプが種から栽培しており「新しい自分を知る物にしたい」と意識している。

開発したのは、市内でおおむね「タルミドコーヒ」や「フェスティナ」を営む「フエスチナサレンテ」・パティシエとして働いた経験がある「タルミドコーヒ」の店員井上大樹さん(30)だが、試行は親を助けて地産させた。

フランス菓子の、クッキー生地の上にオマージュを寄せ、キョロミルでコーティングして焼き上げた「アーモンドや

古代米の香ばしさ

種から栽培 自然農こだわり



●赤米のフロランタンを焼く赤米の種を育てる大谷孝幸さん(左) ●赤米のフロランタンを焼く井上大樹さん(右)

カシューナッツ、くまのみとごもに赤米を入れている。井上さんは「産地を大切に、米を磨っているのに和の雰囲気も味わってほしい。香ばしさが特徴で、子どもにも新しい味だ」と自信を風せる。

昨年十月からカブネで売り始めた。持ち帰り用のみで、四十年代、五十年代の客を中心に「おいしい」と評判。他店でも



売られている分と合わせ、毎月約三百個生産している。

井上は、一九九七年に市内で良質かつ収穫が容易な品種「武蔵野立派米」を栽培し、開始から品種改良されておられ、極めて簡単に、日本に初の確立となり、和食地にならんで「武蔵野立派米」を栽培し合供けられた。

東京の市民グループが二〇一八年、産地を北上と栽培を始めた。中心メンバーが「フエスチナサレンテ」スタッフの坂本由実さん(32)が中心となり、同グループは、一〇年に活動を開始し、千葉県に拠り出した。

取組量は、一八年が約六十トン、一九年は耕作面積を拡大し、約百トンに増やした。稲刈りも、機械による前倒ししたり、収穫量を前倒し

赤米のフロランタン フェスティナサレンテが陽分寄市内で経営する「タルミドコーヒ」や「胡蝶堂喫茶店」などから店舗で販売。価格は店によって異なり、税込のみ1個300円～324円。オンラインショップ「タルミド百貨店」でも購入できる。

赤米栽培では、肥料の量を減らさない自然農にこだわると、坂本さんは、前出の稲刈りに活動していることと生産者、市内の小中学校に協力し、児童たちにカブネで前作まで、手交り取り組み始めた。赤米生産できないため、今は事業の利益を出さないが、「自然農にこだわりたい」という理念で続けられるモデルケースにしたいと話す。

同グループは、赤米を使った商品開発を続けていく考えだ。さらにはビールや日本酒など、さらなる製造を計画している。(竹宮優子)

焼きあげ、キャラメルでコーティングしたフランス菓子です。「クルミド・コーヒー」や「胡桃堂喫茶店」など、市内6店舗で販売されております。価格は1個 300～324 円です。ぜひおためし下さい。

なお、「クルミド・コーヒー」の赤米フロランタンや赤米作りのことについては、ラジオ番組でも取り上げられており、文化放送で2回にわたり、企画リーダーである坂本浩史朗氏が出演してインタビューを受けております。6月3日（水）の午前8時10分から放送される東京FMのラジオ番組にも、坂本氏が出演することになっておりますので、ぜひお聞き下さい。

### ●赤米稲が続々と発芽

国分寺市内では、各地で赤米作りが本格的に始まっており、すでに種まき作業も済んでいて、続々と赤米稲が発芽し、すくすくと育っています。新型コロナウイルスの感染騒ぎで、作業は遅れ気味でしたが、何とか取り戻せるものと思われま

す。武蔵国分寺跡の史跡指定地内の畑で、2年目の赤米作りに挑戦している国分寺赤米会では、本年5月7日（木）に実施された畑の耕起作業に続き、5月17日（日）には直まき方式での播種作業と、移植方式での苗の植え付け作業がおこなわれました。種子はすぐに発芽し、現在順調に育っております（写真参照）。

一方、恋ヶ窪公民館で赤米作りを続けている市民グループ、赤米セミナーレでは、コロナ騒動で公民館が5月一杯まで閉鎖されているため、館内での活動ができず、作業は大幅に遅れております。とはいえ、4月中にバケツ10個を隣の小学校の敷地内に移動させ、土入れ作業だけは済ませてあり、あとは種を



マルチ栽培も順調です



元気な芽が出てきました

まくだけの状態にあるとのことです。すでに非常事態宣言は解除されており、公民館も6月1日（月）以降は閉鎖が解かれることになっておりますので、今後は活動を再開できる見込みです。当面は6月5日（金）に館内にメンバーが集まって、打ち合わせをおこない、できればその時に種まきを実施したいとのことでした。

さらに、国分寺市内外で大規模に赤米作りをおこなっている国分寺赤米プロジェクトでは、本年は市内2ヶ所と市外4ヶ所で赤米栽培を実施中で、すでに種まきも終り、順調に苗が育っているとのことです。今年は赤米ビール作りにも挑戦したいとのことで、現在着々とその計画が進行中であるとのことでした。

みなさん、コロナに負けることなく、ぜひ今年も頑張ってください！。

## おたより

### ●しばらくお休み（稲葉敏子）

お世話になっております。『赤米ニュース』をいつも送付していただき、ありがとうございます。少しお米の活動をお休みする事になりました。いままでありがとうございます（5/12：東京都国分寺市）。

### ●芽が育っています（高橋寿子）

一週間振りの太陽に、赤米の芽が小さく光っています。10 cm前後になって来ました。ガス抜き管を設置し、その件を今、世田谷の、昨年収穫した赤米数十粒を差し上げた友人にも、伝えたところです。彼女も、小さな芽が出てワクワクしているそうです。御報告まで（5/24：東京都国分寺市）。

## 小学生のための赤米講座（Ⅰ）

長沢 利明

### はじめに

みなさん、こんにちは。四小のみなさんには、今日初めてお会いします。私は長沢といまして、赤米について研究をしている者です。よろしくお願いします。今日は、4時間目の授業の時間を使って特別に、私が赤米のことを、みなさんにお話をすることになっています。ちょっとむずかしい話もあるかもしれませんが、五年生ならだいじょうぶでしょう。ぜひリラックスして、気楽に私の話を聞いて下さい。スライドもたくさん用意してき

ましたので、ごらんになって下さい。紙芝居みたいな感じで、お話をしていきたいと思っています。

さて、みなさんは今年、四小の校内で赤米栽培にチャレンジすることになっているのだそうで、5年生130人の全員がバケツを1個ずつ持って、稲を育てて下さると聞いています。大変すばらしいことだと、私は思っています。ぜひがんばってやってみて下さい。わからないことがあったら、何でもえんりよなくこの私にたずねてみて下さい。よろしくお願いします。

### 1 お米のいろいろ

ではさっそく、お話を始めましょう。赤米のことをお話する前に、まずは基本的なところからということで、お米のいろいろについて、取り上げてみることにしましょう。世の中には、いろいろな種類のお米があるのだということから、お話を始めていくことにします。ひとくちにお米といいますが、どれもこれもみんな同じお米ということではなくて、実はいろいろな種類があるのです。

たとえば、みなさんは「もち米」と「うるち米」の違いということをごぞんじでしたか？。これはお米のねばり方の違いで、区別されているのです。つまり、ごはんに炊いた時にベタベタとねばるタイプのお米が「もち米」で、あまりねばらないのが「うるち米」です。お餅とか赤飯にするのが「もち米」で、電気釜で炊かずにセイロ（蒸し器）で蒸かして、食べられるように加工します。ベタベタとねばりますから、臼でつくとお餅になります。一方、「うるち米」は電気釜で炊いて、ごはんにします。あまりねばらないので、ごはんを臼でついても、お餅にはなりません。

ところで、このごはんというものは、私た

ち日本人にとって、もっとも重要な食べ物です。私たちは毎日毎日、必ずお米をごはんに炊いて食べています。みなさんだって、そうでしょう？。朝食や昼食は、パンなどで済ませたとしても、夕食はたいていお米のごはんを食べているのではありませんか？。一日に一回は、ごはんを食べないと力が出ない、という人はたくさんいますし、この私だってそうです。日本人にとって、お米のごはんは、なくてはならない大切な主食です。お米がなかったら生きていけないというのが日本人なのです。

そして、それは日本人だけではなく、アジアの多くの国々でも、同じです。中国でも韓国でも、インドでもベトナムでも、お米のごはんは重要な主食となっていて、どこの国の人も、毎日それを食べています。(つづく)

---

**【表紙解説】 東京の祭り⑦—浅草のホオズキ市— (台東区)**

ホオズキ市は東京独特の季節市で、東京以外では見られない。台東区の浅草寺の境内で毎年7月9～10日にその市が立ち、鉢植えのホオズキが売られる。この両日のことを「四万六千日」といい、この両日に浅草観音に詣でると、御利益が四万六千倍になるとされてきた。その時に参拝客らに売られる縁起物がホオズキなのであったが、江戸時代にはホオズキではなく、雷除けの赤トウモロコシや茶釜がおもに売られていた。江戸時代末期になってようやくホオズキが売られるようになったのだが、そのホオズキは今見るような赤い実の丹波ホオズキではなく、青い実の千成ホオズキであった。赤いホオズキが売られるようになったのは、明治時代になってからのことである。浅草寺の境内には百数十軒ものホオズキ屋が立ち並び、そのヨシズ張りの出店の雰囲気、チリンチリンと成る江戸風鈴の乾いた音、法被姿のいなせな店員らの掛け声などなどに、江戸情緒がよく残されている。



写真1 ジャポニカ種の稲 (日本)



写真2 インディカ種のお米 (パキスタン)



写真3 ジャヴァニカ種のお米 (インドネシア)