

赤米ニュース

第281号 (2020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	-----	2247
おしらせ	-----	2248
おたより	-----	2251
小学生のための赤米講座(Ⅱ)	-----	長沢利明 2251
表紙解説：東京の祭り⑧—大國魂神社の八朔相撲祭(府中市)	—	2253

[2020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はありませんが、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

●令和2年度赤米セミナー総会

コロナ問題ですっかりのびのびになっておりましたが、東京都国分寺市の赤米セミナーの今年度総会が6月5日(金)に、恋ヶ窪公民館にて開催されました。同公民館は新型コロナウイルスの騒動で、長らく閉館中でしたが、緊急事態宣言の解除を受けてこの日、久々のオープンとなり、業務を再開しました。とはいえ、例年のように2階中庭に赤米バケツを置くことができず、当面は隣接する第九小学校の敷地をお借りして、そこに10個のバケツを並べて、赤米稲を育てることであります。

さて総会では、最初に富村隆子代表による①開会の辞が述べられ、続いて②新役員の紹介がなされました。今年度の新役員として、代表に大石岳人さん、事務担当に富村隆子さん、会計係に猪浦雅之さん、会計監査に岡本浜夫さんが選出され、大石さんによる③新代表の挨拶がなされました。次に④議長選出となり、⑤新会員の紹介となつて、2名の新入会員が自己紹介をおこないました。⑥審議議案としては、年間活動計画・赤米バケツの管



10個のバケツを用意しました



みんなで楽しく種まきです

理当番制、その他が話し合わせ、⑦役員の挨拶、⑧閉会の辞が述べられて、総会は終了しました。なお、総会で了承された令和2年度の活動計画案を、以下に掲げておきます。

総会終了後には、出席者全員でミニ田んぼへの種まきがおこなわれました（写真参照）。バケツへの土入れはすでに4月中になされていたのですが、昨年使用したバケツの土を捨てた所から、また土を掘り出して再利用をしております。驚いたことに、その土の中に昨年こぼれた赤米の種子が残っていて、越冬して発芽をし、見事に育って20cmぐらいにまで苗が伸びていました。通常稲ではありえないことで、赤米稲のたくましさ一同、驚きました。コロナウイルスのおかげで、1ヶ月遅れでのスタートとなりましたが、何とか遅

れを取り戻し、今年こそ大豊作を達成したいものです。秋の収穫が今から楽しみです。

[赤米セミナー年間活動計画案]

月日	活動	内容
4/17	土作り	新型コロナウイルスによる緊急事態宣言中につき、公民館休館のため、屋外での作業を役員のみでおこなう。堆肥3袋混ぜる。
5/16	種籾の配布	会員自宅での栽培用に種籾を配布。
6/5	定例総会・種まき	今年度最初の総会。新役員・新会員紹介、年間活動計画審議など。中庭のミニ田んぼ（バケツ）の種まき。
10/	収穫・脱穀作業	
11/	赤米食事会	今年収穫できた赤米を炊き上げて、感謝を込めて試食をする。また赤米オリジナル料理を持ち寄る。
12/	わら細工ワークショップ	新しい藁を使って、お正月しめ飾りを作る。できあがったしめ縄に飾りをつける。
2/	反省会・新年会	一年の活動を振り返り、課題を協議する。ミニ新年会をおこなう。

●赤米畑の土壌検査結果

国分寺赤米会では6月12日（金）・18日（木）に、武蔵国分寺跡にある赤米畑の除草作業を実施しました（写真参照）。昨年の反省に踏まえ、今年度は毎週の除草をおこなっておりますので、畑は実にきれいに整備されており、赤米稲の苗も順調に育っています。



8人がかりで草むしりです



畑は見違えるようにきれいになりました

なお、東京赤米研究会では6月12日の除草作業の際、赤米畑の簡単な土壌調査を実施しておりますので、その検査・分析結果も、あわせてここに報告しておきます。赤米畑の西側にはこのたび、市のゲートボール場が新たに造成されましたが、その基礎工事に投入されたセメントや砂が最近、畑の方に流れ出ており、畑に与える悪影響が心配されております。そこで、この問題に対処するため、今回は土壌のpH度（水素イオン濃度）にのみ限って、畑内の土壌検査を実施しました。pH度とは、わかりやすいいえば土壌が酸性かアルカリ性かということで、中性であることが理想です。pH値は0～14の14段階の指数で表示され、強酸性であればpH0、中性であればpH7、強アルカリ性であればpH14とな

ります。ちなみにレモンジュースはpH2～3、酸性雨はpH4.5～5.8ほどの数値となっています。今回の検査結果は、次表に掲げる通りでした。

見ての通り、3ヶ所の調査地点のpH値はいずれも6.4～6.6の範囲内に収まっていて、ほとんど中性もしくは弱酸性ということになっております。日本の農用地土壌の平均的な値を示していますから、この畑で作物を育てることには何の問題もありません。ゲートボール場から流れ出しているセメント液の影響もまだあらわれてはならず、当面は心配をする必要はないようです。しかし、今後はどうなっていくか、まだわかりませんので、引き続き監視を続けていく必要があるものと思われます。

[赤米畑の土壌pH度検査結果]

調査地点	pH (表土)	pH (地下 15 cm)
① (北側)	6.4	6.6
② (西側)	6.4	6.6
③ (東側)	6.4	6.4

●播種後10～30日目の標準生育状況

種まきから10～30日後の赤米稲の標準生育状況を、品種ごとにここにまとめておきますので、参考にして下さい。苗の草高の計測値は、mm単位で示されています。表中には、成長のよい株を10株ほど選び、その最大値・最小値・平均値を、計測して表してみました。

[播種後10日目(5/15)の生育状況]

品種名	最大値	最小値	平均値
対馬種	18	10	12.8
種子島種	52	43	47.8
総社種	40	35	37.3

武蔵国分寺種	40	37	37.8
長野トウコン種	23	17	19.8
ブータン種	31	28	28.5
ベニロマン種	23	18	19.9

[播種後 20 日目 (5/25) の生育状況]

品種名	最大値	最小値	平均値
対馬種	123	73	104.7
種子島種	183	138	160.4
総社種	163	147	155.0
武蔵国分寺種	136	118	125.8
長野トウコン種	120	87	103.9
ブータン種	140	111	130.1
ベニロマン種	108	85	98.4

[播種後 30 日目 (6/4) の生育状況]

品種名	最大値	最小値	平均値
対馬種	337	248	303.9
種子島種	411	328	363.5
総社種	371	313	344.5
武蔵国分寺種	315	239	279.0
長野トウコン種	286	198	240.2
ブータン種	347	284	315.3
ベニロマン種	328	277	298.1

[播種後 40 日目 (6/14) の生育状況]

品種名	最大値	最小値	平均値
対馬種	489	431	455.7
種子島種	498	451	476.2
総社種	500	429	449.8
武蔵国分寺種	505	432	461.9
長野トウコン種	418	335	379.6
ブータン種	489	428	448.5
ベニロマン種	494	447	463.7

明日6月9日(火)には、赤米プロジェクトのメンバーたちと、北町の鈴木家の畑で作業をおこなう予定です。今年は青梅市の水田も借りて、大々的にやっていますが、先日はみんなで田植えも実施しました。国立市の「はたけんぼ」でも、水田栽培をやる予定です(6/8:東京都国分寺市)。

小学生のための赤米講座(Ⅱ)

長沢 利明

1 お米のいろいろ・つづき

アジアの国々の人々は、5000年以上も昔から、お米を食べてきたのですし、お米のない暮らしなど、まったく考えられません。

けれども、アジアのいろいろな国々で食べられてきたお米は、みな同じ種類のお米であったわけでもないのです。そこには、3種類のお米があり、「ジャポニカ種」・「インディカ種」・「ジャヴァニカ種」に分けられています。この3種類のお米は、どこがどう違うのでしょうか。

まず「ジャポニカ種」のお米ですが、私たち日本人やお隣の韓国、中国の北の方などで食べられてきたお米が、これです。特徴は、米つぶの形が丸っこくて、ごはんは炊くとべったりとねばっこくなります。ごはんがねばりますので、それをお握りにまるめたり、お寿司に握ったりすることができます。これに対して、インドや東南アジアで食べられているお米が「インディカ種」で、米つぶの形が細長く、ごはんは炊くとパサパサしていて、まったくねばりません。お握りやお寿司に握ることができないのです。丸っこくてねばるお米が「ジャポニカ種」(写真1)、細長くてねばらないのが「インディカ種」です(写真2)。

おたより

●今年も始まりました(坂本浩史朗)

今年も赤米作りが本格的に始まりました。

さらにもう1種、「ジャヴァニカ種」というものもあって(写真3)、インドネシアやフィリピンの一部で食べられているのですが、米つぶがひとまわり大きくて丸っこいというのが特徴です。

お米には「もち米」と「うるち米」との違いがある、それから「ジャポニカ種」・「インディカ種」・「ジャヴァニカ種」の違いもある、ということがわかりましたか?。よかつたら覚えておいて下さい。ついでにもうひとつ紹介しておきますと、お米が何色をしているかということから、それをいくつかの種類に分けることもできます。これはお米の種類ではなくて、色による分類です。私たちが毎日食べているのは、ごく普通の白い色をしたお米なのですが、赤い色のお米というものもあり、それが今日ここで取り上げている「赤米」というものです(写真4)。赤米は、たいへん古い時代に栽培されていた稲で、大昔のお米なのです。ですから、「古代米」と呼ばれることもあります。

さらに、まっ黒い色のお米もあって、「黒米」と呼ばれていますし(写真5)、「紫米」・「緑米」などというものすらあります(写真6)。これらの色のついたお米をごはんに炊くと、白・赤・黒・紫・緑など、いろいろな色のごはんになり、とてもカラフルできれいな、お



写真4 赤米稲(手前)と普通の稲(奥)



写真5 黒米稲(手前)と赤米稲(奥)



写真6 緑米稲

もしろいごはんができるのです。お米というものには、実にいろいろな種類があるのだということが、まずおわかりいただけましたか?。

2 赤米ってどんなお米?

さあ、次はいよいよ赤米についてです。赤

米とは、さきほど私がいいましたように、赤い色をしたお米です。みなさんはたぶん、赤い色をしたお米というものを、まだ見たことがないのではないかと思います。ここに実物を持ってきていますので、あとでじっくりごらんになって下さい。

赤米というのは、大昔の大変古い時代に食べられていた、とても原始的なお米なのですが、今ではもうほとんど見られなくなってしまいました。農業がどんどん進歩して行って、稲の品種改良が進み、今私たちが毎日食べているような、真っ白い色をしたお米が生み出されるようになりますと、どんどんそれが増えて行って普通になってしまいました。米といえば白い色をしていることが、あたりまえになってしまったので、赤い色をしたお米は誰も見向きをしないようになり、どんどん姿を消して行ってしまったのです。赤米は大昔には、どこにでもあったありふれた、ごく普通のお米だったのに、白いお米に取って変わられてしまい、ほとんど消え去ってしまったのです。

中国とか東南アジアに行きますと、今でもまだ赤米というものがけっこう残っていて、さかんに食べられています。それどころか、東南アジアの少数民族の社会では、赤米はお祭りとか結婚式とか、何かおめでたいことがある時に食べる習慣があって、とても大切な意味を持っています。赤米を炊いたごはんは、もちろん真っ赤な色をしていて、とてもきれいです。お祭りの時の食べ物にふさわしい、とても晴れがましく、いかにもおめでたいふんいきを持った、特別な食べ物となっているのです。

けれども、いまや白いお米しか食べなくなった私たち日本人だって、実は同じようなことをしているじゃないかと、みなさんは思い

ませんか？。そう、私たち日本人も、おめでたいことがあると、赤い色をしたごはんを食べることになっているのです。それが「赤飯」というものです。みなさんも、ご親戚の方々が結婚式をあげられた時とかに、お赤飯をふかして、ご家族のみなさんと一緒に食べたことがあるでしょう。もっとも、今ではスーパーなどでパックづめの赤飯を買ってきたり、和菓子屋さんに注文しておいたりして、ご自宅で赤飯をふかすということは、いまやほとんどみられない時代となっています。とはいえ、日本人だって東南アジアの人々と同じことを、実はやっているんだということがわかんと思います。

でも、今私たちが食べている赤飯というのは、実は赤米を炊いたごはんではなくて、白いお米にアズキをくわえていっしょにふかし、赤い色に染めているのです。それは大昔に食べられていた、赤米のごはんの名ごりではないかといわれています。つまり、日本でも大昔は赤米で炊いた赤米ごはんを、おめでたい時に食べていたのですが、白いお米が普通になってしまい、赤米ごはんを炊きたくても、もう赤米というものがほとんどなくなってしまったので、しかたなく白いお米にアズキをくわえて、ごはんを赤く染めるようになったのだらうと、考えられているわけです。

(つづく)

【表紙解説】東京の祭り⑧—大國魂神社の八朔相撲祭
(府中市)

毎年8月1日に、府中市の大國魂神社でおこなわれる相撲大会が「八朔相撲祭」で、400年の歴史があるという。徳川家康が初めて江戸城に入ったのが1590年(天正18年)8月1日のことで、それを記念し、天下泰平と五穀豊穡とを祈願して、八朔の日に草相撲がおこなわれるようになったと伝えられている。