

赤米ニュース

第284号

(2020年11月30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)

11月の赤米作り	2269
おしらせ	2272
おたより	2274
小学生のための赤米講座(V)	長沢利明 2274
表紙解説：東京の祭り⑪—浅草の酉の市(台東区)—	2275
[2020年版赤米栽培マニュアル]	

11月の赤米作り

●赤米栽培マニュアル番外編

皆さん、こんにちは。「2020年版赤米栽培マニュアル」も、いよいよここに最終回を迎えることとなりました。最終回ですので、今回は最後のおまけの番外編として、収穫後の赤米稲の稲穂や藁の利用方法などを、若干解説してみたいと思います。

皆さんが半年間をかけて、大切に育ててこられた赤米稲のその美しい稲穂は、十分に観賞に耐えるものです。それをそっくりそのまま記念に残し、部屋に飾っておきたいと思われる方々もおられることでしょう。そのような方々にはぜひ、それをドライフラワーにして保存し、室内装飾やアクセサリーなどに用いてみることを、おすすめします。

さらに、稲という作物からは、食糧としての米が取れるのはもちろんですが、藁もまた残ります。稲の藁は非常に丈夫で美しい工作素材になり、麦や雑穀類の藁よりも格段にすぐれています。ために稲藁は古来、ワラジや草履、蓑や俵など、さまざまな生活道具作りに用いられ、日本人の暮らしを支えてきました。この貴重な藁を、捨ててしまう手はありませんし、何かの形に役立ててみるというのも一興です。

もちろん、一般家庭でのバケツ栽培で得られる程度の量の藁では、それほど大したもののは作れませんし、技術もまた要求されます。誰にでもできる簡単なやり方での藁細工で、何かを作ってみるとしたなら、お正月のしめ縄やリースがよろしいのではないのでしょうか。自家製の納豆作りなどに用いても、もちろん結構です。

●ドライフラワーの作り方

まずはドライフラワー作りから解説していきましょう。これは赤米の稲穂をそのままの形で乾燥・保存させるもので、うまく作れば真紅の芒の色がきれい残り、素晴らしいドライフラワーになります。特に対馬種・神丹穂種・ベニロマン種などは、稲穂の赤い色調が実に美しく、見栄えがしますので、ドライフラワーに向いています。作り方のコツは次の通りです。

まず稲刈りですが、ドライフラワー作りをするためには、穂刈りをせず根刈りにするのが普通です。穂だけを集めて束ね、ブーケ状にしたいということなら穂刈りでもよいのですが、植物体の全体を残したいという方は、まるごと根本まで含めて切り取った方がよろしいでしょう。いずれにしても、ドライフラワーを作ることが目的ですので、稲穂を次年度用の種籾にしたり、米を収穫して食用にしたりするというのを、この場合は考えていません。

したがって、種籾や米をそこから得るということはあきらめねばならないので、籾に完全に実が入るまで待ってはいけません。結実初期の、もっとも芒の赤色の美しい時に刈り取ります。穂がだらりと垂れ下がる頃になりますと、赤い色も褪せてきますし、品種によっては黒ずんでしまいますので、その前に稲刈りをする必要があります。籾がスカスカでもよいわけです。

刈り取る日は、天気予報を見て一日中晴天であることの予想される日を選び、早朝に刈ってただちに日に干し、丸一日で十分に乾燥させきって下さい。乾燥に何日もかけない方がよく、そうしないと赤色の美しさが落ちて

しまします。翌日以降は、風通しのよい日陰に吊るして陰干しにします。開花直後に刈り取って、押し葉にする方法もあり、その場合は新聞紙にはさんで重しをします。新聞紙はまめに取り替えて水分を吸い取らせませんが、新聞紙のかわりに、植物標本や押し花細工を作るのに用いる専用の吸水紙、乾燥剤などを使うと、さらに美しく仕上がります。

●クエン酸を用いたドライフラワー作り

押し花方式のドライフラワーは、ぺったんこの平面的な作品になってしまい、そこが欠点であるともいえます。台紙に貼ったり、額に入れて飾るのでしたらそれでもよいのですが、生きている時と同じ状態で、立体的な作品にするためには、薬品で処理した方がよいです。薬品とはいっても、少量のクエン酸を用いるだけで、人体には何の害もないですから安心です。クエン酸で処理した赤米稲の稲穂は、その美しい赤い色がさらに強調されて素晴らしい仕上がりとになり、売物になりそうなほど見事なドライフラワーになります。そのやり方についても、少し解説しておきましょう。

まずは市販のクエン酸の粉末を、薬局やホームセンターなどで購入します。粉末を小分けにしたものを1袋ほど買ってくればよく、価格も安いです。次に、クエン酸の2%溶液を作ります。水1ℓ(1000cc)に対して、クエン酸粉末を20gほど混ぜ、よくとかして洗面器やバケツなどに貯めます。刈り取ってから、よく乾燥させた赤米稲の稲穂をそこに漬けますが、穂だけでなく茎葉も一緒に液にひたします。漬ける時間は、1～2時間ほどで充分です。その後、稲穂をクエン酸液から引き揚げ、水分をよく切って、物干し竿などに

吊るし、陰干しにします。こうして薬品処理をくわえますと、赤米稲の穂は美しくまっ赤に発色し、素晴らしいドライフラワーになります。

●赤米納豆作り

自家製の納豆作りに、赤米の稲藁を用いるというのもおもしろいことです。納豆はわが国独特の食べ物で、栄養価にもすぐれ、ほとんど添加物を用いずに作られている自然食品です。1本の藁に自然に付着している約1千万個もの納豆菌が、煮豆を発酵させ、おいしい納豆ができあがるというのが、納豆作りの基本原理なので、まさに藁の力で納豆は作られているというわけなのです。

市販の納豆は、今では藁を用いずに、培養した納豆菌を煮豆に振り掛けて発酵させているのですが、昔ながらの方法で、ご自分でそれを作ってみたならば、藁の香りもよく残り、自然なおいしさや風味の豊かさを味わうことができます。ましてや、赤米稲の藁を用いて作られた納豆でしたら、おいしさもひとしおでしょう。通常の稲の藁ではなく、貴重な赤米稲の藁を用い、ごく少量の赤米玄米を煮豆に混ぜて発酵させるだけで、本物の「赤米納豆」になります。市販の納豆とは当然、味も香りも少し違うはずだと、私たちは思っています。

もちろん納豆は食べ物なので、食の安全性ということには十分な配慮をすべきで、必ず無農薬・有機栽培で育てられた自然な稲の藁を使って下さい。ご自宅でのバケツ栽培で育てられた赤米稲であれば、安心でしょう。そのためにも、農薬や化学肥料の使用は、日頃からつつしむようにしておきましょう。納豆作りの具体的な方法につきましては、本誌

254号にくわしく解説されておりますから、もう一度それを見返して、参考になさってください。

●しめ縄・リース作り

お正月に玄関口などに飾るしめ縄を、赤米稲の藁を用いて作ってみるのも、なかなか楽しいものです。赤米稲の藁は通常の稲よりもずっと長く、しなやかなため、藁細工には大変向いております。

シメ縄を作るためには、まず藁の基本的な処理をおこなう必要があります。収穫された藁をよく手でしごいて、すぐって、葉の部分を除去します。稲の葉は藁細工には不必要なものなので、完全に取ります。茎の部分のみを用いるわけで、そうしないと丈夫で美しい作品にはなりません。古来、「ワラ」とは稲の茎の部分のみをさしてそういったのでして、葉の部分は「ハカマ」といい、きれいに取り除かれてきました。

茎だけになった藁は束にして根元を縛り、今度は「藁打ち(藁たたき)」をおこないます。まず藁束に水を掛けて、よく湿らせます。束ごと水道の蛇口の下で、バシャバシャと水を掛けてもいいですし、水を満たした大きなバケツの中に、束ごとしばらく沈めておいてもよいです。全体に水気がしみ込むように、時々穂側と根元側とをひっくり返して、水に漬けるとよいでしょう。

藁束に十分に水気がしみ込みましたら、今度は「藁打ち」の作業をします。藁束をコンクリート床とか、ブロックとかの固い土台の上に置き、ビール瓶の腹などでよくたたきます。結構、力がいらいますので、女性の方々はたたかずに、瓶を束に押しつけてグリグリと回し、束を押しつぶすようにするとよいです

よう。要は、藁を柔らかくほぐせばよいのですから、どのようにやっても結構です。両手でよく揉みほぐしてもよいのです。こうして柔らかくなった藁束は、ぐっと加工がしやすくなります。



しめ縄リースの完成

以上で藁の下ごしらえはできましたので、今度はそれを縄になってみることにしましょう。藁で縄をなうには一定の技術が要求されますが、まずは細い縄をなってみてください。何度か練習すれば、誰でも上手に縄がなえるようになります。ある程度、上達したならば、いよいよシメ縄をなってみましょう。20～30本ぐらいの藁を手にとって、根元側を紐などで縛り、そこを片足で踏んづけて押さえ、反対側(穂側)を二手に分けて、縄になっていきます。このシメ縄を、ぐるりと輪にして固定すればリースになります。いわゆる「輪飾り」というものがそれで、完成したシメ縄の両端を缺できれいに切り揃えれば、できあがりです。幣紙・松葉・ミカン・水引などを取り付ければ、さらに見栄えがします。西洋ではクリスマスに、常緑樹の葉やツル植物などを用いて輪にし、クリスマス・リースを作って飾る習慣がありますが、日本でも古くか

ら正月にリースを飾ることがなされてきました。ただし、日本の正月リースは、いかにも日本的に稲の藁で作られていたわけなのです。

さて、2019年版赤米栽培マニュアルは、以上で終わりです。皆さん、この半年間、大変ご苦労様でした。とても名残り惜しいのですが、ここでしばらくのお別れです。来年またお目にかかりましょう。それまでは、ぜひお元気で！。さようなら！。

おしらせ

●富村隆子さんの赤米報告

国分寺市の「赤米セミナーレ」の富村隆子さんがこのたび、「赤米セミナーレ」の活動を紹介する報告をまとめて下さいました。掲載誌は、特定非営利活動法人・国分寺にふるさとをつくる会の会報である『国分寺にふるさとをつくる会』第222号（2020年9月1日発

行）です。富村さんから許可をいただきましたので、以下にその全文を転載させていただきます。

●国分寺五小で稲刈り体験

東京都国分寺市の市立第五小学校では本年、国分寺赤米会のみなさんの指導のもと、5年生児童全員が赤米の学習に取り組んできましたが、本年9月9日（水）、稲刈り・脱穀作業の野外体験活動がおこなわれました。場所は市内西元町の武蔵国分寺跡地にある赤米畑です。そこでは国分寺赤米会の手で、「武蔵国分寺種」赤米稲が春から育てられており、すでに稲穂が稔っていて、収穫を待つばかりの状態となっております。今回の活動は、コロナ騒動で実施があやぶまれていたのですが、竹泉 稔校長の決断で何とか実現にこぎつけることができたのです。

この日の朝、五小の5年生児童80名は、徒歩で赤米畑まで移動し、赤米会のみなさんからの説明をまず聞いた後、さっそく稲刈り

幻の赤米「武蔵国分寺種」



東恋ヶ窪の農家の畑で栽培されている赤米が発見されたのは、平成9年でした。以前は三ヶ所、鹿児島県種子島・長崎県対馬・岡山県総社市の神社が神饌米として栽培しているのみでした。

東日本で唯一国分寺市で発見された赤米は、調査の結果・原始時代からの稲の特徴を残すものであり「武蔵国分寺種」と名付けられ、日本4大赤米の一つとされています。現在は市内の様々な団体が様々の目的で赤米栽培をしています。

私達「赤米セミナーレ」は赤米の歴史を学び、恋ヶ窪公民館を拠点として、赤米作りを始めて3年になります。古代の人々が稲作に勤しむ姿、赤く実る稲田の風景などを心に描いて、「歴史のまち」国分寺市の未来に、この「武蔵国分寺種」を繋げていきたいと願っています。

とは言えメンバー全員農業経験は無く、試行錯誤を重ね、気候の変化に一喜一憂しながら、収穫できた時の喜びは例えようも有りません。収穫に感謝してのお食事会・新藁を使ってお正月のしめ飾り作りで、種蒔きから始まった赤米栽培の一年が終わります。

（赤米セミナーレ 富村 隆子）



二期作目の赤米苗を見学しました。



石包丁を手に穂刈りに挑戦です。



千歯こきでの脱穀も頑張りました。

にとりかかります。この日の天気は絶好の秋晴れで、暑いほどでした。今回の稲刈りは、鎌を用いての根刈りではなく、弥生時代のやり方を再現・追体験しつつ、石器の石包丁を用いて穂刈りにするというものでした。児童

らは手に手に石包丁を持って、一生懸命に稲穂を刈り取っていきます。最初はなかなかむずかしくて、稲穂をうまく刈り取ることができませんでしたが、何度もやってみるうちに、すっかりコツを覚え、上手にできるようになりました。「石包丁は意外によく切れる!」、「初めて稲刈りをやってみたけど、おもしろかった!」という感想も聞かれました。石器を用いての稲刈りなど、めったにできることではないので、貴重な体験です。児童らにはよい思い出になったことでしょう。

次に児童らは、脱穀作業にとりかかります。今度は江戸時代の追体験ということで、千歯こきを用いて稲穂から籾を落としていきます。これまた児童らは、すぐにコツをつかんで、うまくできるようになりました。こうして一連の活動は午前中に終了し、児童らは徒歩で学校まで戻って行きました。現地でのご指導にあたられた赤米会のみなさん、大変ご苦労様でした。

●会員登録の更新のお知らせ

皆さん、いかがお過ごしでしょうか。今年の赤米作りも何とか終了しましたが、これを機会に今年もまた例年通り、恒例の会員再登録・更新の手続きを、おこないたいと思いますので、よろしくご協力のほどをお願い申し上げます。本誌『赤米ニュース』は、購読料会費というものがないかわりに、例年1年間単位で会員の皆様に、本誌の継続配布希望の有無を、意思表示していただくことになっております。その手続きのやり方は、次の通りです。

すなわち明年1月以降も、『赤米ニュース』の配布を引き続き希望される方は、本年中にその旨を一言、本会までご連絡下さい。連絡

方法は、葉書でも手紙でも電話1本でもかまいません。どうせですからその際に、今年の赤米稲の作柄状況やご感想、失敗談などのエピソードも、ついでにお知らせ願えればとも存じます。明年1月号からは、配布継続の意思表示をされた方々へののみ、本誌を継続発送させていただくこととなりますので、この手続きを怠りますと、発送が打ち切られることとなります。ぜひご注意願いたいと思います。お手数をおかけしますが、何とぞよろしくお願い申し上げます。

●播種後130日目の標準生育状況

種まきから130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、参考にしてみて下さい。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130日目(9/12)の生育状況]

品種名	最大値	最小値	平均値
対馬種	1189	1068	1117.4
種子島種	1208	1128	1152.7
総社種	1215	1123	1113.4
武蔵国分寺種	終了	終了	終了
長野トウコン種	終了	終了	終了
ブータン種	1232	1128	1159.9
ベニロマン種	1180	1083	1116.5

おたより

●失敗しました(高橋寿子)

今年は、貴重な総社種赤米の種籾を送付頂いたのに、上手に育てることが出来ず、8月

末、プランターの稲も穂を出すことなく、だめになってしまいました。昨年との違いは土で、農地の土を分けて頂き、使用したことでした。只一つ、すくいは昨年の赤米のこぼれ種から、芽を出した赤米が、植木鉢で元気に穂をつけていることです。世田谷の友人に差し上げたのもこの昨年のもので、元気に育っているようで、よかったと一安心しています(9/20:東京都国分寺市)。

小学生のための赤米講座(IV)

長沢 利明

3 赤米稲は大昔の稲・つづき

野生の稲はたいてい、実が赤い色をしているので、赤米稲はその直接の子孫なのだろうと考えられるのです。

赤米稲は古い時代の稲の生き残りで、そのことは大昔の日本でさかんにそれが栽培されていたことからわかります。そもそも、稲というものは、いったいいつ頃から日本で栽培されるようになったのでしょうか。よくわかっているのではありませんが、わからないくらい古い時代からあったとも、いえるでしょう。みなさんの習っている歴史の教科書を見ると、



写真15 縄文土器に残された稲の籾のあと

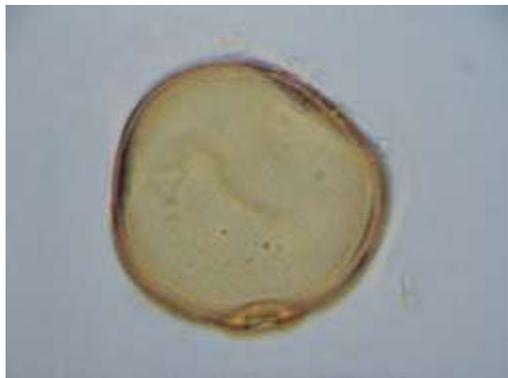


写真 16 縄文時代の稲の花粉化石



写真 17 縄文時代の稲のプラント・オパール



写真 18 真っ赤に染まった赤米田んぼ

たぶん、日本で稲作が始まったのは弥生時代のことであると、書かれているのではないのでしょうか。しかし、最近の研究によると、それはもっと古い時代にまで、さかのぼることがわかってきました。

たとえば、表面に稲の靱あとが残されてい

る縄文土器が九州でいくつも発見されています（写真 15）。稲の花粉化石や、プラント・オパールと呼ばれる稲の機動細胞が、縄文時代の遺跡から見つかることもあるのです（写真 16～17）。日本の稲作は、縄文時代の終わり頃には、もう日本で始まっていたらしく、その証拠があちこちで発見されるようになったのです。そのうちに、教科書も書きかえられていくことになるかも知れません。

縄文時代や弥生時代に、日本で栽培されていた稲とは、どんなものだったのでしょうか。私たちは、それらはすべて赤米稲だったのではないかと考えているのですが、決定的な証拠があるわけではありません。遺跡から発掘されるお米は、炭化して真っ黒に変色してしまっているのです。米の色が赤かったのか白かったのかが、わからないのですが、断定することができないのですが、私たちはそう思っています。現代の稲は穂が赤くないので、収穫の秋の田んぼは真っ黄色になった稲穂の海となり、「黄金色に染まった田んぼ」などと表現されますけれども、弥生時代の秋の田んぼはたぶん、真っ赤に染まった田んぼだったことでしょう。山々の紅葉と、田んぼに稔った赤米稲の真っ赤なカーペットによって、弥生時代の農村風景は、赤一色につつまれているのではなかったでしょうか（写真 18）。邪馬台国のヒミコさんも、そういう景色をながめていたはずだと、私は思っています。（つづく）

【表紙解説】東京の祭り⑩—浅草の酉の市（台東区）

酉の市とは縁起物の熊手を売る露店市で、11月の酉の日にその市が立つ。酉の市のおこなわれる神社は都内に20ヶ所ほどあるが、特に有名なのは浅草の鷲（おおとり）神社である。11月中に酉の日が三度あれば、市も三回おこなわれる。