

赤米ニュース

第288号

(2021年3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 (Tel.042-577-6855)

おしらせ	-----	2300
おたより	-----	2303
小学生のための赤米講座 (VII)	-----	長沢利明 2304
表紙解説：江戸東京ゆかりの植物③—オオシマザクラ—	-----	2306

おしらせ

●今年度用の種籾の配布

2021年度の赤米作りが、いよいよスタートしようとしております。当会では例年通り、栽培希望者に種籾の無料配布をおこないますので、必要な方はぜひお早めにご連絡下さい。種まき直前の4～5月頃にはもう、種籾の在庫はほとんど残っておりません。ぜひ1～2月中に、遅くとも3月中までに連絡をしていただければ、種籾をお届けすることができますと思いますので、よろしく願い申し上げます。

本年、当会から配布することのできる赤米品種は、以下の通りです。配布希望者はぜひ品種名を指定してご請求下さい。それぞれの品種の特徴を、以下に若干解説しておくことに致しますが、ここに紹介する各赤米品種は、基本的にいっさいの品種改良のなされていない純然たる伝統的な在来種で、園芸店や種苗店では決して入手できない神饌赤米なども含まれております。

① 総社種赤米

岡山県総社市の国司神社に伝えられてきた、神饌赤米在来種です。ジャポニカ型の赤米稲の代表種で、いわゆる四大赤米稲のうちのひとつでもあり、もっともよく知られているものです。赤褐色の籾と鮮紅色の長い芒がきれいです。大変丈夫で育てやすい赤米稲ですので、初心者向きです。

② 種子島種赤米

鹿児島県種子島の宝満神社に伝えられて

きた、神饌赤米在来種です。これも四大赤米稲のうちのひとつです。ジャヴァニカ種ではないかともいわれています。芒は白ですが、玄米は赤い色をしています。米は大変美味で、飯の香りもよく、日本の在来赤米の中でもっとも食味にすぐれています。実際に食べてみるには、最適の品種です。



総社種赤米



種子島種赤米



武蔵国分寺種赤米



ブータンA種赤米

② 武蔵国分寺種赤米

東京都国分寺市内で今から 20 年ほど前に発見された、東京生まれの陸稲赤米稲です。東日本を代表する在来ジャポニカ種赤米稲で、四大赤米稲のうちのひとつです。陸稲型の赤米稲として、重要な存在です。5月上旬に直まきすれば、7月には早くも出穂するスーパー早稲種で、茎が人の背丈ほどにも伸びる野

性的な赤米稲でもあります。乾燥や低温にもよく耐え、大変丈夫で作付しやすく、初心者におすすめの赤米稲です。

④ ブータンA種赤米

ヒマラヤ山脈の小国、ブータンで栽培されてきた在来赤米の一種です。結実数が多く、籾は白くてまったく芒のない坊主稲ですが、玄米は赤いです。早稲ですので、非常に早く出穂・結実します。低温と乾燥にもとても強く、栽培しやすい品種です。

⑤ ペニロマン赤米

九州農業試験場で 1987 年に生み出された新品種の赤米稲で、「西海 209 号」ともいいます。赤米にしては草丈が低く、風にも強い品種です。米は粘りがあって、大変おいしいです。古代米ではありませんが、すぐれた現代



ペニロマン赤米



長野トウコン赤米

赤米です。長崎県の対馬種赤米の血を引いています。家庭菜園などで、趣味でこの品種を栽培する方々が最近増えております。

⑥長野トウコン

長野県下で採種された混入赤米稲で、インディカ種に属します。中世に日本に渡来してきた大唐稲の血を引く赤米で、長野県の現地ではすでに絶滅してしまいました。当会会員であった唐木田清雄氏の手で、保存されてきた貴重な赤米品種です。

●米村 創さんが退職されます

東京都国分寺市の武蔵国分寺跡資料館に長年勤務された学芸員で、赤米復活活動の立役者であった米村 創さんが本年3月31日をもって退職し、新たな勤務地である富山県滑川市の市立博物館に赴任されることとな



民俗調査中の米村さん（左端）

りました。長い間、お世話になった米村さんとお別れしなければならないのは、私たちにとってまことに残念なことで、もう少し長くこの活動にかかわっていただきたかったのですが、仕方がありません。米村さんには、新天地でのご活躍を心からお祈り致します。

米村さんは、武蔵国分寺跡資料館での文化財保護業務にたずさわっておられた2014年頃、市内で発見された貴重な赤米稲である「武蔵国分寺種赤米」のことを耳にし、強い関心をいただいたとのことです。1990年代に当会の長沢利明さんや市教委の大嶋一人氏さんらの手で一時、その赤米稲の試験・保存栽培がなされていたことなども知ったそうですが、残念ながら市内での赤米稲の栽培はその後、しばらく途絶えたままになっていました。何としてでもそれを復活させ、多くの市民にこの赤米稲のことを知ってもらいたい、そのためにも資料館でその特別展示をやりたい、と米村さんは思ったそうです。

米村さんはさっそく当会の長沢さんと連絡を取られ、その種籾や標本を入手して、2015年には市内の篤農家である小坂長吉氏に栽培を委託し、多大な収穫を得ることに成功されました。2016年には武蔵国分寺跡資料館での「幻の赤米展」の開催のために長沢さ

んとともに奔走され、大好評のうちに特別展は終了したのですが、この企画展の一環として予定されていた長沢さんの関連講演は、諸般の事情で中止されてしまうことになりました。しかし、このまま終わりにしてなるものかと、米村さんはさらに走り回って、市内の恋ヶ窪公民館と交渉をされ、同館独自の企画事業として、長沢さんの連続講演が2018年に実現することとなったのです。講演会はまことに好評で、その受講者らがいくつもの市民グループを独自に組織し、その後の赤米稲の復活活動にまで発展していったことは、誰しもが知るところでしょう。

米村さんはまさに、国分寺市内で今おこなわれている赤米作りの市民運動の基礎を作られた最大の功労者ですし、米村さんがおられなかったならば、何もなかったといつてよいのです。自分をあまり主張されない、実に謙虚で真面目な性格と態度、しかしその奥底に秘められた不言実行の熱い情熱と行動力。米村さんを悪く言う者など一人もいません。今までの献身的なご尽力に対して私たちは今、心からの感謝を表しておきたいと思います。米村さん、これからもお元気で！

おたより

●赤米の水彩画（高橋寿子）

如月の光がふりそそぎ、春らしくなってきました。『赤米ニュース』お送り頂き、有り難うございます。今年の表紙は植物ということで、第一回はムラサキのりんとした美しい姿が掲げられ、今後が楽しみです。昨年来、異常な社会状態ですが、自然界のたくましさに勇気づけられます。庭の水仙はよい香りを

はなっていますし、ハコベのやわらかな緑の葉も日に日に大きくなって来ました。昨年中止となった水彩連盟展は、今年は国立新美術館がクローズしない限り開催と決まり、今出品する作品の仕上げ中です。F100号の画面に、ここ数年観察している草花を登場させ、“夢想曲”というタイトルで、いやしになるようなやさしいブルー基調で制作中です。北海道の友人の庭のハニーサックル、我が庭の白いヒヤシンス、道端の散歩中にみた紫のヤグルマギク、ヨウシュヤマゴボウの実 etc.中でも絶対はずせないのが古代米の赤いモミの稲穂です。切手を同封致します。今後とも、どうぞよろしくお願い致します（2/13：東京都国分寺市）。

●「おたカフェ」の新メニュー（長沢利明）

国分寺市内のレストラン・カフェなどでは近年、ぞくぞくと赤米を用いた新メニューが登場しており、すでに何回もここで取り上げてきましたが、今回は「お鷹の道」遊歩道沿いにある史跡の駅、「おたカフェ（東京都国分寺市西元町 1-13-6・TEL042-312-2878）」の新作カレーライスを紹介してみましよう。同店ではすでに「こくべじ赤米カレー」が提供さ



赤米スープカレー

れてきましたが、2020年から新たに「赤米キーマカレー」・「赤米スープカレー」が発売されるようになり、赤米料理のメニューの充実がはかられています。今回はとりあえず、「赤米スープカレー」を取り上げてみることにしましょう。正式には「野菜と鶏肉のスープカレー（単品 730 円・ドリンク付きセット 1050 円）」といい、キャベツ・エノキダケ・シメジ・鶏肉をトマトベースで煮込んだ辛口雑炊風カレー（辛さ度★★）で、ライスは赤米入りとなっており、大根葉塩漬けが添えられています。少し辛いですが、おいしいです。

小学生のための赤米講座(VII)

長沢 利明

4 国分寺市内で発見された赤米稲・つづき

大昔の人々は、こういうごはんを食べていたんだなあど、感じとっていただきたいといます（写真24~25）。今年も赤米給食は出されるでしょうから、よくあじわってみてください。そして、できればみなさんが自分で育てて収穫した赤米を、自分で食べてみていただきたいと、私は思っています。

5 バケツ栽培のやり方

さて、今年はみなさんが赤米栽培に挑戦する番です。がんばって、たくさん収穫をあげましょう。バケツ栽培で取れるお米の量は、わずかなものなのですが、それを普通の白いお米と混ぜて炊けばいいのですから、茶碗1~2杯分くらいのごはんは十分に食べられます。赤米をほんの少し混ぜただけでも、ピンク色をしたきれいなごはんを炊くことができます。赤米ごはんはビタミンやミネラルが非

常に豊富で、普通の白いごはんと比べて、栄養価が高いということもわかっています。何とかがんばって立派に育て上げ、いっぱい赤米を収穫して、ぜひ自分で食べてみましょう。私も、とても楽しみにしています。

市内の小学校では以前、二小の5年生が一度、赤米のバケツ栽培をやってみたことがあって、私も見にいきましたけれども、はっきりいって、あまりよい出来ではありませんでした。みんながよくがんばって育てたのですが、台風にやられたり、水が足りなかったりで、稲の茎がヒョロヒョロしており、残念ながら実もあまり多くみらなかったのです。

私が見たところ、二小であまりうまくいかなかった原因はいろいろあり、どこがよくなかったかということは、よくわかっているのですが、みなさんの場合は大丈夫でしょう。なぜならば、赤米のバケツ栽培のやり方をくわしく解説したマニュアルを、私は先生方に渡しておきましたし、その通りにやっていたければ、まず失敗することはないと思います。先生方の説明をよく聞いて、その通りにやれば絶対大丈夫です。

特に重要なポイントを、いくつかいっておきましょう。それはバケツの中に、たっぷりと十分に土を入れるということです（写真26~28）。最低でも15cmは入れてください。初心者の失敗の原因の第一位は、土が浅すぎるということです。バケツにたっぷりと十分に土が入っていないと、稲はしっかりと根を張ることができず、元気がなくなってしまいます。ぜひ、気をつけてください。

次に重要なのは、稲がすくすくと育ち始めたならば、バケツの中につねに水を満たしておき、決して干上がってしまうことのないよ

うに、気をつけることです。私は多くの小学校の例を見てきましたが、学校が夏休みに入った後、誰も学校に出てこないの、赤米稲の世話をしてくれる人がいなくなり、いつしかバケツの水が全部蒸発して土がカラカラになってしまい、結局、稲が枯れてしまったという例が多いのです。もちろん、夏休み中も先生方が見てくださるはずですから、四小の場合はそれほど心配しなくてもいいと思いますけれども、何しろ真夏の猛暑のもとでは、バケツの水はすぐに涸れてしまいます。ほとんど毎日、水やりを続けなければならないこともあります。絶対にカラカラにならないように、気をつけてください。

先ほどもいいましたように、「武蔵国分寺種」赤米稲は、とにかく成長の速い稲ですので、みなさんが5月にバケツに種子をまいた後、めきめきと苗が成長して、6月にはもう50~60 cmくらいにまで、育っていることでしょう。7月の1学期の終業式の頃にはもう1 m以上にまで伸びているはず。終業式が済んで夏休みに入り、みなさんが学校に来なくなった頃の、7月の終わりから8月の初め頃、赤米稲は穂を出して花を咲かせます。それはそれはすばらしい光景で、赤米稲の美しい花が咲くみごとな瞬間を、ぜひみなさんに見てほしいのですが、残念ながら夏休み中なので、誰もそれを見てくれないのは、本当にもったいないことだと、いつも私は思っています。

小学校での赤米栽培の問題点は、まさにこの夏休みがあるということなのです。でも、ようやく夏休みが終って2学期が始まり、みなさんがまた学校にもどってくる頃には、もう赤米稲は十分にみのって、ずしりと重い稲穂を垂らしていることでしょう。それは真夏

の猛暑によく耐えて、赤米稲が理想的に育つことができたことの証拠なのです。何らかの問題があると、稲穂はうまくみのりません。要するに、赤米のバケツ栽培は、人のいない夏休みをどうやってうまく乗り切るかということが、最大の課題です。それは夏休みで決まるといってもよいでしょう。みなさん、できる範囲でいいですから、夏休み中も時々学校にやってきて、赤米稲の世話をしてくださったらと、私は思います。人手が足りないということならば、この私だって国立から自転車に乗ってかけつけます。みんなの力でバケツ稲を立派に育てあげましょう。

おわりに

さあ、これで私のお話は終わりです。お米のことについて、そして赤米のことについて、また赤米稲というものがどんなものなのか、何となくおわかりいただけましたか？。あとはもう、みなさんが自分で実際に赤米稲を育ててみれば、いろいろなことがさらに、わかってくると思います。

実際に自分でやってみるといのは、とても大切なことです。都会育ちのみなさんにとって、稲を育ててみるなどという経験は、ほとんどなかったことでしょうから、これは貴重なチャンスです。日頃、一生懸命に稲を育て、日本人の主食であるお米を生産しているしやる農家の方々の気持ちを、少しでも理解しようとするなら、自分でもやってみるといことが大切ではありませんか。自分で育てた赤米をごはんに炊いて、食べてみるというのも、もちろん大切なことです(写真29~30)。何でも実際に自分でやってみるといことが重要で、それはみなさんにとって、とてもいい勉強になるにちがいないと、私は



写真 29 電気釜で炊いた赤米ごはん



写真 30 赤米カレーライス

思っています。わからないことがあれば、何でもこの私にたずねてみて下さい。バケツ栽培がうまくいったかどうか、どのくらい収穫できたか、赤米ごはんの味はどんなものだったか、秋になってみなさんからそれを聞くのを、私はとても楽しみにしています。がんば

りましょう！。

(完)

【付記】

本稿は東京都国分寺市の国分寺市立第四小学校の主催によって開催された、2019 年度学校公開特別授業における筆者の授業内容を加筆してまとめ直したものである。講座は「赤米の話」と題し、2019 年 5 月 18 日（土）に東京都国分寺市西元町 1-8-1 の国分寺市立第四小学校「ホールひだまり」においておこなわれた。授業にあたっては、同校校長の出町桜一郎氏、胡桃堂喫茶店の坂本浩史朗氏、おにぎり系クリエイターの柴本春香さんをはじめとする多くの方々から多大なご協力をいただいたので、ここに記して深謝申し上げる次第である。

【表紙解説】江戸東京ゆかりの植物③—オオシマザクラ—

オオシマザクラは、伊豆七島から房総半島にかけての山地に自生する桜で、東京都大島町（伊豆大島）から多く産したため、オオシマザクラ（大島桜）と呼ばれるようになった。花はたいい純白で大きく、派手で迫力のある咲き方をする。それが風情に欠けるといって、あまり庭園樹としては植栽されてこなかったのであるが、決して見劣りをするということはない。ソメイヨシノは、このオオシマザクラやエドヒガンザクラをかけ合わせて、生み出されたといわれており、オオシマザクラは交配用の原種としてすぐれている。桜餅を包むあの桜の葉は、実はこのオオシマザクラの葉が用いられているということも、あまり知られていない。この桜の葉を塩漬けにすると、クマリンという物質が生み出されて、良い香りを発するようになる。ヤマザクラやソメイヨシノの葉を塩漬けにしてもまるで駄目であって、やってみればよくわかる。オオシマザクラは花もよい香りがするし、果実には苦味がないので食べられる。このなかなかすぐれた桜を、もっと大切にもらいたいものだ。