

幻の赤米

— 国分寺の稲作について —



長崎県対馬市



岡山県総社市



東京都国分寺市における赤米稲の移植
(平成 27 年)

※品種改良されず、現在も生き残る日本全国の四大赤米稲



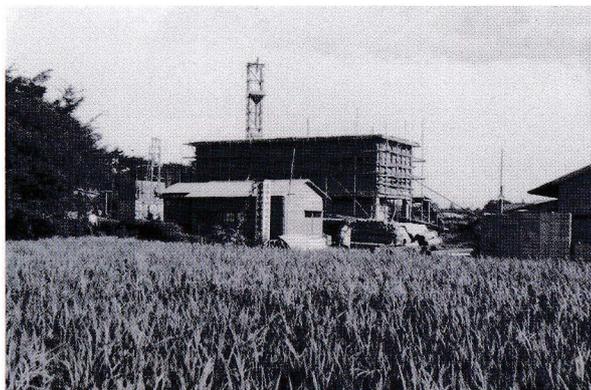
東京都国分寺市



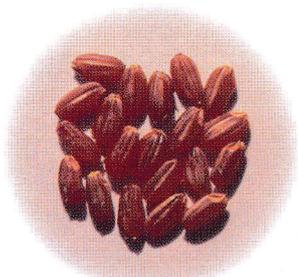
鹿児島県種子島



東恋ヶ窪の武蔵国分寺種赤米稲
平成 11 年 9 月 1 日撮影



武蔵国分寺種赤米稲が見つかった陸稲畑 (東恋ヶ窪)
昭和 34 年 9 月撮影



東京都国分寺市東恋ヶ窪に残存していた「武蔵国分寺種赤米」の玄米

平成9年、ジャポニカ種に分類される貴重な赤米稲が、東京都国分寺市東恋ヶ窪の畑で見つかりました。全国的に見て西日本の三か所でしか生存していないと思われる在来品種のジャポニカ種赤米稲が、東日本に位置する国分寺市にも生き残っていたことは奇跡とっていいかもしれません。

この赤米稲は、市内に所在する武蔵国分寺跡にちなみ、「武蔵国分寺種赤米」と呼ばれ、これまで国分寺市外で保存栽培がなされ、平成27年には畑で育てる陸稲として国分寺市内での栽培が再開されました。

武蔵国分寺跡資料館 平成28年度秋季企画展では、「武蔵国分寺種赤米」を主なテーマといたしました。「武蔵国分寺種赤米」の発見から市内での復活までの過程を通して、多くの方々に国分寺市に伝わる貴重な赤米を知っていただければ幸いです。

本企画展の開催にあたり、資料の提供をはじめ、ご指導、ご協力をいただきました関係者各位に対し、深く御礼を申し上げます。

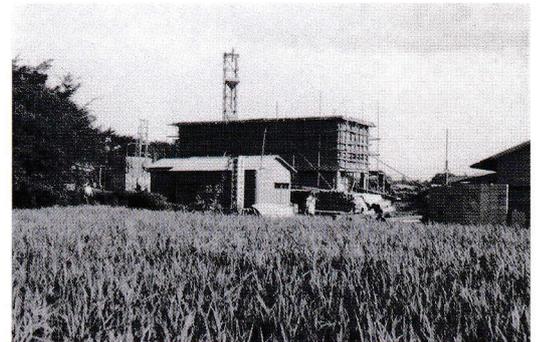
(1) 国分寺市内の稲作について

国分寺市内の稲作は昭和の終わりまで続きましたが、平成28年現在ではほとんど行われなくなっています。

市内で行われていたかつての稲作は、野川沿いでの水田栽培と、畑の一部での陸稲栽培がありました。水田には、排水ができる乾田と、排水ができずに常に水気の多い湿田に分かれていました。

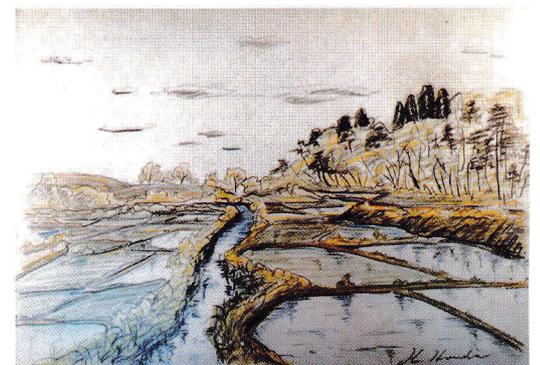
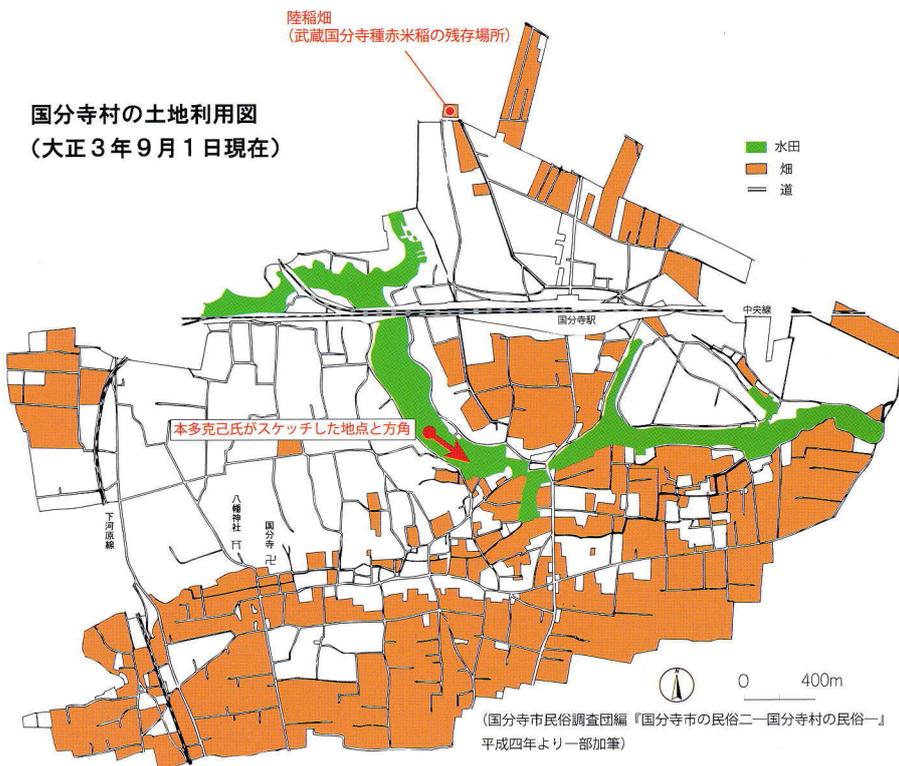
国分寺市内の大部分を占める武蔵野台地上には水田がなく、米を収穫するために陸稲栽培が行われていました。

下の地図は、大正3年の国分寺村の水田と畑を分類したものです。



陸稲畑 東恋ヶ窪にあった陸稲畑で、「武蔵国分寺種赤米稲」が見つかった場所です。武蔵野台地や立川台地の畑では、昭和40年代頃まで各地で陸稲が栽培されていました。昭和34年9月撮影。

国分寺村の土地利用図
(大正3年9月1日現在)



水田 多喜窪通りと野川が交わる橋より南東側を見た風景です。水田では昭和30年代頃まで水稲栽培が行われていました。昭和20年頃の風景、本多克己氏作画。

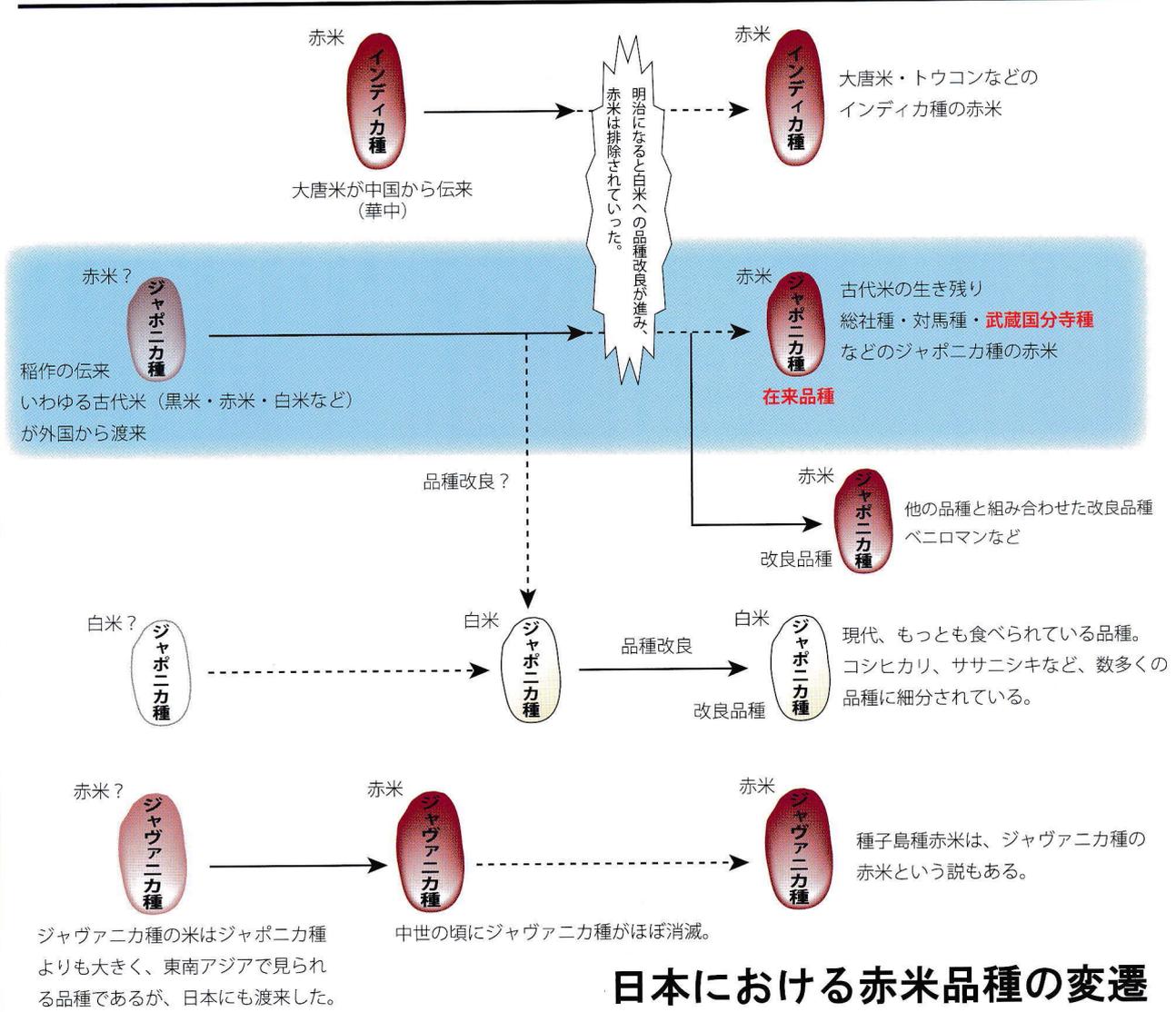
原始

中世

近現代

現代

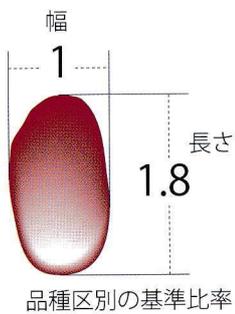
11世紀頃



日本における赤米品種の変遷

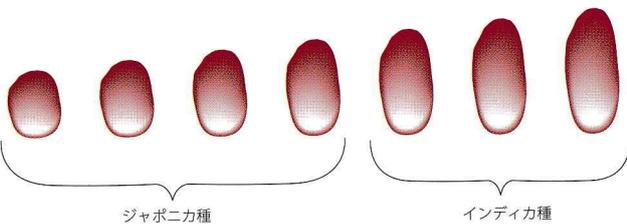
参考文献：嵐嘉一『日本赤米考』雄山閣、昭和49年

長沢利明「赤米の歴史と文化」『「国分寺市の赤米」情報 第2号』、平成11年 17-28頁



インディカ種とジャポニカ種の区別の方法はお米の長さの比率でわかる！

米の長さと幅を計り、長さを幅で割った数が1.8よりも大きければインディカ種、小さければジャポニカ種。

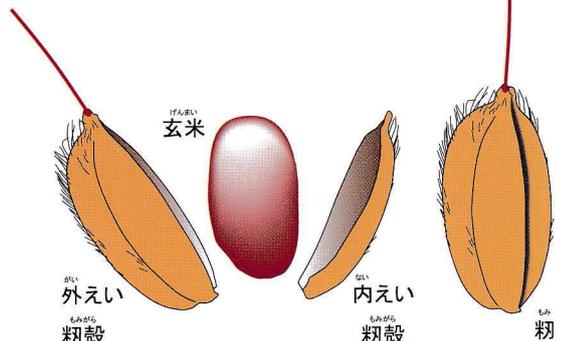


インディカ種とジャポニカ種の区別の方法

※ 1.8の比率は品種区分のための目安です。

赤米のもみ 赤米の籾の構造図

赤米は、玄米が赤く、「武蔵国分寺種赤米」などの品種は、芒も赤いという特徴をもっています。



(4) 国分寺市に残された幻の赤米

平成6年頃、『国分寺市の民俗』（全六冊・国分寺市民俗調査団編集）の作成のため、旧国分寺市市史編さん室が市内各地で調査を行っていました。その際、東恋ヶ窪^{おかぼたけ}の陸稲畑で、玄米が赤いという特徴のある陸稲が混ざって生えていることに気が付きました。この畑を所有する農家では、代々引き継いできた陸稲の種^{たねもみ}を畑で育て、自給的な生活を行っていたということです。そこで、平成9年に「東京赤米研究会」という専門組織が赤米の品種確認を行ったところ、在来品種であるジャポニカ種赤米稲の可能性が高いことが判明しました。この赤米稲は、市内に所在する武蔵国分寺跡にちなみ、「武蔵国分寺種赤米」と呼ばれるようになります。

大変貴重な品種の赤米であることがわかり、国分寺市教育委員会の職員が、この農家から種を少量譲り受けました。翌年の平成10年、国分寺市民俗調査団の事務所でもあった国分寺市民俗資料室で「武蔵国分寺種赤米稲」の実験栽培が始まります。

平成11年には「市報 国分寺 No.862」（1999年1月1日号）P8で市民に情報を提供し、希望者には種を配布しました。



市内東恋ヶ窪の陸稲畑にて 国分寺市教育委員会は、農家の方から貴重品種である赤米の種を分けてもらいました。平成11年9月1日撮影、長沢利明氏提供。

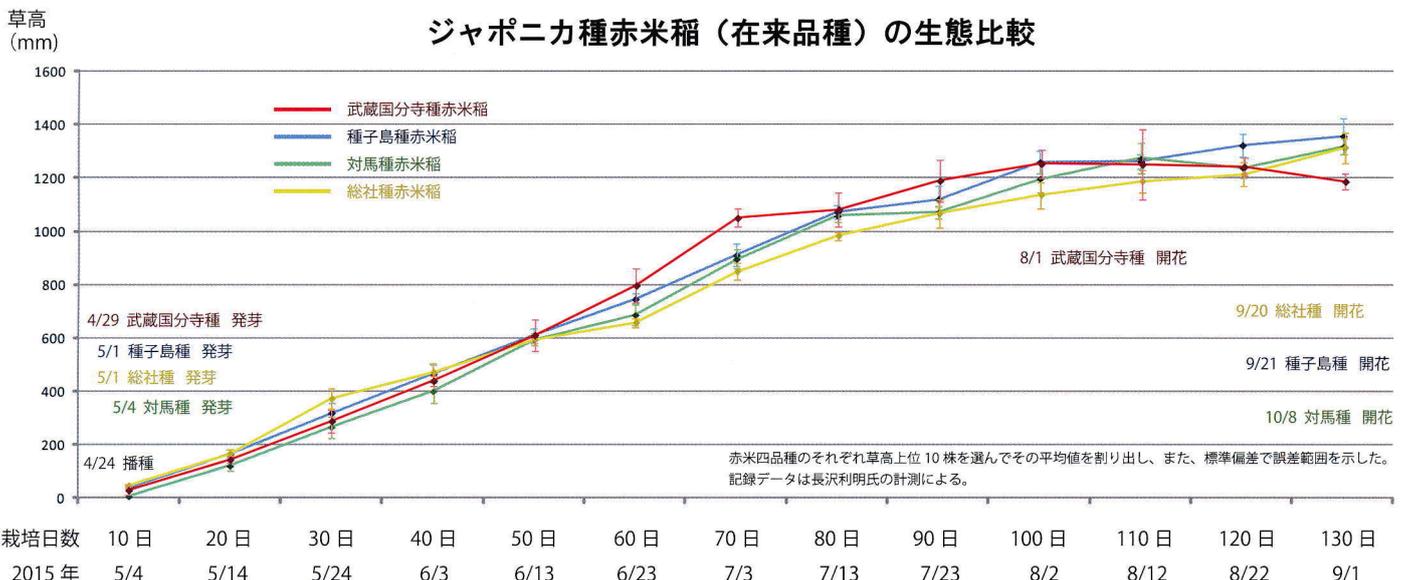


民俗資料室での実験栽培

小さな田んぼで稲を育てるには、ガス抜きパイプを設ける必要があります。国分寺市民俗資料室の庭先では、初めて栽培する赤米に試行錯誤しました。平成10年撮影。

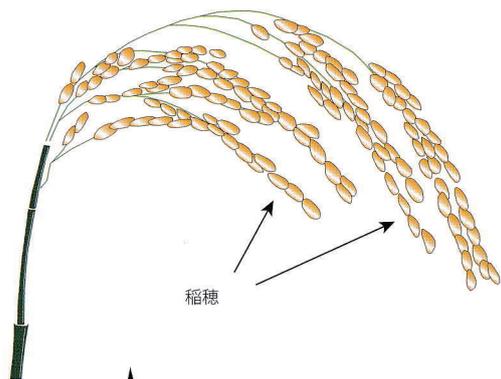


在来品種の赤米と改良品種の白米 左から、岡山県国司神社の赤米（玄米）、武蔵国分寺種赤米（玄米）、普通の白米。赤米も品種によって色合いが異なります。



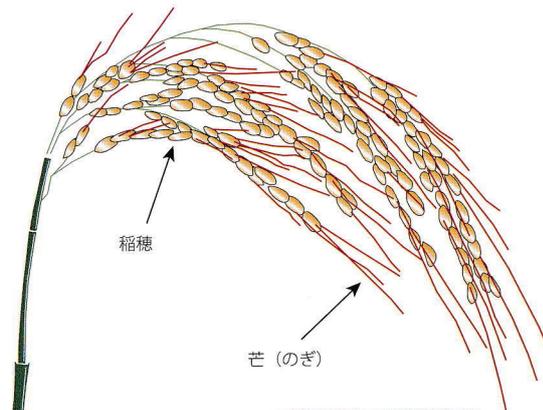
在来品種であるジャポニカ種赤米稲の四種類の生態を比較するため、同じ条件で種を播き、10日おきに各種赤米の草高を記録しました。結果は、武蔵国分寺種の赤米がもっとも先に発芽し、開花も99日目、他の三品種と比べると驚異的な早さで生長することがわかりました。

普通の白米稲の稲穂



稲穂

武蔵国分寺種赤米稲の稲穂



稲穂

芒 (のぎ)

Q. 芒 (のぎ) は何のためにあるの？

A.

- ・鳥に米を食べられないため。
 - ・風を受けて種子である米を速く飛ばすため。
- などの説があります。

※芒の長さが長いほど、古い品種であることを示しています。

脱穀や精米のときに邪魔となるため、品種改良により芒は除去されました。

(5) 「武蔵国分寺種赤米稲」の復活

「武蔵国分寺種赤米稲」は平成12年頃から市内で育てられなくなりますが、東京赤米研究会により市外で保存栽培が続けられ、「武蔵国分寺種赤米」は絶滅の危機を乗り越えます。時を経た平成27年、畑で育てる陸稲として市内での栽培を東元町で再開しました。育てたのは農家の小坂長吉さんです。



種振り 数日間、水に浸して選別した実入りの良い種籾を苗床に播きます。「武蔵国分寺種赤米」が約15年ぶりに里帰りの瞬間です。4月29日。



苗の発芽 数日後、早くも苗が育ってきます。5月5日。



移植 育った苗を別の畑へ移し変えて植えていきます。6月5日。



出穂・開花 穂が出始め、小さな白い花が見られます。芒が赤く色づきました。7月31日。



収穫 野生品種の稲である「武蔵国分寺種赤米稲」は、穂が倒れやすい性質がありますが、立派に実りました。鎌で稲刈りをしていきます。11月13日。



脱穀した籾。来年用の種籾ともなります。

籾殻を剥くと玄米が現われます。アントシアニン系の色素が含まれるため、赤く見えます。



小学生の脱穀体験 平成27年秋、市内東元町の農家で「武蔵国分寺種赤米」の脱穀が行われ、地元の小学生たちが脱穀を体験しました。11月20日。



千歯扱きによる脱穀 刃と刃の間に稲を挟み、稲葉から籾を扱き落とします。11月20日。



唐箕による風選 脱穀した籾を唐箕に入れ、風を送り、実入りの悪い籾や藁の断片を吹き飛ばして除去します。11月20日。

(6) 「武蔵国分寺種赤米」の活用

赤米は米飯で食べることが基本ですが、菓子類、麺類、酒類などの食品へ加工することもできます。また、食品以外でも紙や布へ色を着けて染色をすることも可能です。

下の二枚の写真は、国分寺市の栄養士などが考案した古代米メニューの料理例です。



天平メニュー・国分寺ごはん 国分寺市の栄養士が考案したメニューの一つで、左下のメニューが古代米の黒米などを使用した「五穀おこわ」です。



古代米こくべじカレー ふんぷんワーク2016期間中のみ史跡の駅「おたカフェ」前で限定販売します。

幻の赤米—武蔵国分寺種赤米稲の物語—

むさしこくぶんじしゅあかごめいね

ながさわ としあき
長沢 利明 (法政大学講師)



1 国分寺の赤米の発見

「武蔵国分寺種赤米」と後に名づけられる不思議な稲の赤い穂を、東京都国分寺市東恋ヶ窪の陸稲畑で初めて私が見たのは、1997年9月21日深夜のことである。この日の夜、宴会帰りてほろ酔い気分の私を、当時、国分寺市教育委員会民俗資料室に勤務しておられた大嶋一人氏が、大型バイクで家まで送って下さるという。国立市の私の自宅めざして二人乗りでバイクにまたがり、大嶋宅を出発したのは、すでに中央線の終電時刻を過ぎた午前三時頃であった。その時、運転中の大嶋氏が、「せっかくだから、例の赤米の生えている畑に寄っていきましょうか」というので、「面白いな。ついでに見て行こうや」と答えた。国分寺市内の東恋ヶ窪に、いまだに江戸時代のままのような生活を続けているA家は、ほとんど自給自足の暮らしをしていて、代々受け継いできた陸稲の種子を毎年畑にまき、家族が食べる分の主食穀物を作ってきたというのである。その陸稲畑には赤米稲も混じって生えているらしいということ、かねてから私は大



東恋ヶ窪にあったA家の畑に育つ武蔵国分寺種赤米稲
1999年9月1日撮影。長沢利明氏提供。

嶋氏から聞いていた。そのことは市内在住の古代米の研究家、佐藤敏也先生もすでに気づいておられ、大嶋氏は佐藤先生から教えられて実際に現地に何度かおもむき、確かめていたという。

その陸稲畑はJR中央線国分寺駅から北に約800mほど行った所にあり、西武鉄道多摩湖線の線路のすぐ西側にあった。住居表示でいうと国分寺市東恋ヶ窪2丁目2番地のあたりで、今そこをおとずれると一面の住宅地となっているが、当時はまだ畑地の広がる田園地帯で、夜などは真っ暗闇で何も見えないため、私たちはバイクのヘッドライトを畑の中に向けて照らしてみた。「これがその赤米なんですけどね」と、大嶋氏が指さす先にあった一本の陸稲の稲穂には、赤味を帯びた籾がすでにほぼ登熟しており、そこに長い真っ赤な芒の剛毛が密生していて、強烈なバイクのライトの光にそれが照らされると、実に美しく輝いて見えた。しかし、稲の中には外見上は赤米稲に見えても、籾殻を剥いてしまうと玄米が白という品種もよくあり、もちろんそれは赤米ではない。玄米の

種皮にアントシアニンやタンニンの赤い色素が沈着していなければ、赤米とは呼べないのである。私はそのことを、どうしてもはっきりと確かめたかったので確認したところ、赤褐色というよりはチョコレート色に近い色をした有色米の米粒で、まったく何の疑いもない、それは正真正銘の赤米だったのである。この時の感動を私は生涯、忘れることはないであろう。

2 赤米稲の保護と保存

この東京都内に古代米の赤米稲が生き残っていた、しかも過去に採取された種子標本ではなく、生きた状態でそれが栽培されているという事実を前にして、感動をしない民俗学者や考古学者などいない。折しも私たちはこの頃、日本の栽培稲の原種とされる赤米稲とそれにまつわる儀礼習俗などを研究するため、岡山県総社市の国司神社に伝わる門外不出の神饌赤米の種子を苦勞して手に入れ、東京で試験栽培を始めていた矢先で、1997年には西郊赤米研究会（後の東京赤米研究会）が結成され、国分寺市の大嶋一人氏もその会員の一人となっておられた。大嶋氏も当時、職場の空地などで総社種赤米稲のバケツ栽培をこころみ、詳細な記録データを自ら残して、研究会の会報に発表しておられた。その大嶋氏が、自分の住む国分寺市内にも在来赤米稲の存在する事実を、自ら確認されるに至ったのであるから、その感動の度合いは私などの比ではなかったろう。

この私や大嶋氏が次に考えたのは当然、いかにしてこの貴重な国分寺市の赤米稲を絶滅から救い、保護・保存していくかということである。東恋ヶ窪の陸稲畑の売却話も出始めており、この赤米稲が失われるのもすでに時間の問題と思われた。今、この時を逃したならば赤米稲は永遠に失われてしまう。この年がおそらく最後のチャンスであろうことは、私たちにもわかっていた。とりあえずはA家に頼み、赤米稲の種子を少し分けてもらわねばならなかった。交渉はなかなか順調に進まなかったが、大嶋氏はその後も決してあきらめることなく、粘り強くA家と交渉を続け、ついに1997年10月、7本の赤米稲の穂をA家から分けてもらえることに成功した。1本の稲穂には約100粒の籾がついていたので、計約700粒の種籾をそこから得ることができ、翌1998年にはそれを用いて本格的な試験栽培が始められることとなった。それからほどなく東恋ヶ窪からA家はいなくなり、陸稲畑は宅地化されて、赤米の生き残っていたその畑には今、巨大マンションが建っている。赤米稲の保護作戦は何とかぎりぎりのところで間にあい、その絶滅をまぬがれることができたのは、さいわいなことであった。



国分寺市民俗資料室でおこなわれていた武蔵国分寺種赤米稲の実験栽培
1998年撮影。

さて1998年の試験栽培

には、東京赤米研究会が全力をあげて取り組み、東京周辺の数人の会員が手分けして自宅でのバケツ栽培をこころみることになった。それはリスクを分散させるため、仮に誰かが栽培に失敗しても、誰かが収穫できれば次世代の種子を残すことができ、絶滅を回避することができる。一方、大嶋氏は勤務先の国分寺市民俗資料室で、大々的なプランター栽培に着手されたほか、市内のある小学校に頼んで校庭の一角を借り、そこでは露地栽培もこころみられた。特に民俗資料室での試験栽培は本格的なもので、苗を施肥群・無施肥群・水稲栽培群・陸稲栽培群に分け、群ごとに大型プランターで育てて定期的に計測データを取り、生育条件ごとに比較するという方式が取られた。農事試験場並みの専門的な実験がなされていたわけで、大嶋氏の並々ならぬ熱意と行動力がそこに現れている。この年の秋、民俗資料室で育てた赤米稲には計400本もの穂が稔り、約600gの種籾を収穫することができた。その種籾は後に多くの国分寺市民、全国の研究者や小学校などに配布され、日本中でさかんに栽培されるまでに普及が進み、「国分寺の赤米」の名は全国にとどろくようになっていく。すべてはわずか7本・700粒の種籾から始まったのである。

3 全国各地への普及

1998年の試験栽培を通じ、国分寺の赤米稲の植物学的な特徴に関するさまざまなデータが得られ、その品種系統面での位置づけなどもかなり明らかにされた。まず、この赤米稲は陸稲としても水稲としても栽培できるが、5月初旬に種をまけば7月下旬には早くも出穂・開花し、播種から出穂までの日数がわずか85～90日間に過ぎないという驚異的事実も確認され、この稲が超早稲型品種系統に属するということもわかった。草高が150～160cmにも達するという事は、まったく品種改良のなされていない原始的な稲であることの証左である。肥料の要求度が低く、低温・乾燥にもきわめて強く、圃場内に残存した種子が越冬して自然発芽する事実さえ確認された。籾の長幅率が2.0を超えるものの、必ずしも長粒種系とはいえず、その

籾に密生する長い芒の存在から見ても、ジャポニカ種系統の稲である可能性が高い。今後のDNA分析などを通じ、遺伝子情報の解析がなされていけば、その系統的な位置づけがもっと詳しくわかることであろう。

その後、大嶋氏の奮闘はなおも続く。1998年に収穫された赤米稲の種子を国分寺市民に配布し、自由に自宅で

こくぶんじ ⑧

市内の農家で毎年陸稲のなかに赤米が混じっており、それを文化財課で栽培したところ、600gの種籾が収穫できました。

赤米は、玄米の糠の部分に赤い色素を含む品種で、芒という穂先にある毛が長く赤みを帯びています。完全に精米して糠を除いてしまつと、見た目はふつうの白米と変わらなくなります。

東南アジアなどの稲作地帯に

市内に残されていた「赤米」を栽培してみませんか

は、赤米を主食や儀礼食としていた地域があり、日本でも、江戸時代には各地で食べられ、赤飯が赤いのも、古くから赤米を食べていた名残といわれています。

しかし、今では日本の在来品種はほとんどが駆逐されており、わずかに岡山県などにある3か所の神社の神田に作られるだけといわれています。在来品種の赤米がほとんど絶えてしまっている今、駆逐されずに残った国分寺市内の赤米は、とても貴重なものです。

皆さんもこの貴重な赤米を栽培してみませんか。種籾は、少しづつしかお分けできませんが、家庭で園芸用プランターやバケツなどを利用して、簡単に育てることができ、栽培法もお知らせします。

申込み 往復はがきに「赤米希望」と書き、①住所②氏名③電話番号を明記の上、返信用の表にも住所と氏名を記入して2月1日(月)必着までに〒185-8501国分寺市戸倉1-6-6 国分寺市教育委員会文化財課 申込みが多数の場合は抽選になります。

↓文化財課 ☎042-324-7323



左から、岡山県の國司(くにし)神社の赤米(玄米)、国分寺市の陸稲(おかほ)に混じっていた赤米(玄米)、普通の白米。赤米も品種によって色合いが違います。

平成11年1月1日号の国分寺市報で、武蔵国分寺種赤米稲の栽培を呼びかけた。

バケツ栽培をしてもらおうというイベントが始まった。市の広報で栽培希望者を募^つったところ、50名もの市民が名乗りをあげたので、バケツ栽培のやり方をわかりやすく教えた。あわせて赤米の歴史と文化とを解説するための講演会が本多公民館で開催されて、この私が講師をつとめることとなった。同様な趣旨の講演会はその後、武蔵村山市や杉並区などでも開催され、そのつど私が引っ張り出されたのであった。市民による赤米作りのころみは、そのようにして大いに盛り上がったのであった。

国分寺の赤米は、その後も東京赤米研究会の手で大切に守られていき、全国各地の栽培希望者や研究者らに無償配布され、温かく受け入れられていった。もともとが野生種^{やせいしゅ}に近い原始的な稲なので、とにかく元気で丈夫な品種であり、乾燥・低温・病気・害虫にも強く、素人でも簡単に育てられるというのが、この赤米稲の最大の利点である。バケツ1個に土と水さえ入れれば、マンションやアパートのベランダでも栽培でき、肥料も農薬もいらぬし、あまり過保護にするのはかえってよくない。教育現場で児童・生徒らに稲作体験をさせるのにはうってつけであるし、社会科・理科教育のための生きた教材として、この赤米稲の利用価値にはきわめて高いものがある。

国分寺の赤米を体験学習の教材として、取り入れてきた小・中学校、高等学校はたくさんある。たとえば東京都内は、渋谷区の広尾中学校、板橋区の稲荷台小学校・赤塚小学校、武蔵野市の成蹊高校・明治大学附属中野中学校、清瀬市の清瀬小学校、東久留米市の市立第二小学校、国分寺市の早稲田実業学校などがあげられる。埼玉県では比企郡川島町の川島中学校、千葉県習志野市の谷津小学校などでも体験学習がおこなわれた。どこの学校にもやる気のある教員の方々がいて、熱心に指導にあたっておられるし、児童・生徒からの質問や感想文も、よく私のもとに届けられたものである。1学年の全クラス・全児童が「マイ・バケツ」を持って1年間、赤米稲を育て、秋になって収穫された赤米を皆で試食してみたという小学校もあるし、その取り組みが高く評価されて、教育界の専門誌に紹介されたこともあった。大学でいうと、私の教えている法政大学・東京理科大学・国士舘大学などの学生諸君が今でも毎年、自宅アパートで赤米栽培をやっている。

教育現場以外では、埼玉県行田市の県立さきたま資料館、山梨県山梨市の万葉植物園などにも種子が提供されており、東京都内では北区の赤羽自然観察公園、武蔵村山市の市立歴史民俗資料館・野山六道山公園・市立学習田んぼ、国立市のくにたち郷土文化館、八王子市絹の道資料館などで、国分寺の赤米が栽培されてきた。八王子市の絹の道資料館の場合、イベント行事でポン菓子作りの食材に国分寺の赤米が用いられ、試食した市民から実においしかったと絶賛され、評判になったこともある。プロの農家が東京赤米研究会から国分寺の赤米を取りよせ、水田や畑で大々的に栽培した例としては、東京都八王子市の沢井家、栃木県上三川町の稲場家、高知県四万十町の鈴木家の例があげられる。新潟県吉川町では棚田での栽培もころみられた。寒冷地での栽培成功例としては、山形県小国町の瀬川家、福島県いわき市の佐藤家の事例をあげることができるが、栃木県那須町の高原地域でも近年成功し、ハウス栽培とはいえ北海道砂川市でも見事に稔ったことが報告されている。国分寺の赤米稲は寒さにも強く、いかにたくましい品種であるかが、証明されたことであろう。

4 「武蔵国分寺種」の命名

このようにして国分寺の赤米は、いまや日本中で栽培されるようになったのであるが、とにかく丈夫で元気な稲なので初心者には育てやすく、失敗が少ない。だんだん慣れてくるとビギナー向けの赤米稲のみではあきたらず、もっといろいろな品種も育ててみたいと言ってくる小学校や博物館もあり、東京赤米研究会ではいわば中級者・上級者向けのさまざまな赤米品種も提供するようになってきた。岡山県総社市の国司神社、長崎県対馬の多久頭魂神社、鹿児島県種子島の宝満神社などに伝えられてきた神聖な神饌赤米、長野県在来インディカ種赤米、「ベニロマン」・「神丹穂」などの改良種赤米、フィリピン・ブータン・中国などの外国産在来赤米などの種子を常時、研究会では揃えておくようになり、広く希望者に無償提供がなされている。これらはいずれも直接現地から、あるいは専門研究者などを介して種子を確保しているもので、種子問屋などの一般ルートからの入手はまず不可能なものばかりである。近年では黒米・緑米・香り米などの人気も高く、稲穂の美しい観賞用品種、食味にすぐれた純食用品種を育てたいという要望も多い。

いろいろな赤米品種が栽培されるようになってきてはいるものの、東京赤米研究会のすすめる主力品種はつねに国分寺の赤米で、それはいまや全国区となりつつある。そういうことになると、いつまでも「国分寺の赤米」という通称名のみでは通りが悪いということになり、正式名称を定めようという動きが出てきたのは2003年のことであった。研究会では、最初の発見者で功労者でもある寺沢（旧姓大嶋）一人氏の承諾を得て、これを「武蔵国分寺種」赤米と名づけることにし、現在ではもっぱらその名で呼ばれるようになっている。2007年、関西の古代米研究団体からの要望があり、全国に伝わる古代米をまとめて三重県の伊勢神宮に奉納することになったのだが、ぜひ首都東京からも代表選手を送って欲しいという。東京を代表する赤米ということであれば、まさに東京生まれの在来赤米として、武蔵国分寺種以外には考えられない。私は精進潔斎をおこなって、2007年産の武蔵国分寺種赤米を自ら鎌で穂刈りをし、素手で脱穀して玄米に調製し、一粒ずつ念入りに精選して「平成十九年度東京都産武蔵国分寺種赤米」と表題を付け、それを伊勢神宮へ送った。神宮へ献上された赤米は同年11月の新嘗祭で外宮の神前へ奉納され、神宮からは後日、丁寧な感謝状が届けられた。伊勢神宮への東京からの赤米献上は、翌2008年にもおこなわれている。

さて、その発見からほぼ20年を経た今日、武蔵国分寺種赤米のふるさとである地元の国分寺市で、再び大きな動きが始まろうとしているのは、歓迎すべきことであろう。経済課・JA東京むさしなどの指導で2015年以降、市内農家への委託栽培が本格的に始まり、イベント事業やふるさと文化財課による企画展示なども計画されつつあるのは周知のことである。生きた文化財としての貴重な赤米が市の特産品となり、町おこしの起爆剤になるとしたならば、誠にそれは素晴らしいことであろう。こういう時にこそ、この赤米稲の発見にまつわるエピソードや、それを守り育ててきた人々の努力が思い起こされて一度は記録にとどめられ、顕彰されることがあってもよい。この小文は、武蔵国分寺種赤米稲をめぐるそうしたひとつの物語を、少しでも多くの人々に知っておいてもらえるようにと、ここにまとめておいたものである。

・このパンフレットは武蔵国分寺跡資料館 平成28年度秋季企画展「幻の赤米—国分寺の稲作について—」（会期：平成28年11月12日（土）から12月25日（日））を元としている。

・執筆にあたっては、「幻の赤米—武蔵国分寺種赤米稲の物語—」について長沢利明氏（法政大学講師）より玉稿を賜った。他は米村創（武蔵国分寺跡資料館学芸員）が担当し、石井秀和（同学芸員）が補佐した。

【協力者】（敬称略・五十音順）

加藤多平・小坂長吉・小坂政江・高浜敬子・高浜治人・高浜平太・高浜洋平・長沢利明・本多克己・本多俊一

武蔵国分寺跡資料館 平成28年度秋季企画展

「幻の赤米 —国分寺の稲作について—」

編集 国分寺市教育委員会 教育部 ふるさと文化財課
〒185-0023 東京都国分寺市西元町1-13-10
(武蔵国分寺跡資料館内)

発行日 平成28年11月12日
発行 国分寺市教育委員会
印刷 株式会社 天章堂