

赤米ニュース

第272号

(2019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	2174
おしらせ	2177
おたより	2177
表紙解説：ニッポン寿司列島⑪—関西風の稲荷寿司（大阪府）—	2180

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。「2019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、十分に觀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はありませんし、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います。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、自然なおいしさと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、参考になさって下さい。

●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、力がいりますので、女性の方々はたたく際に、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しょう。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

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鉋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けれども、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

●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無いかわりに、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、本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だけにのみ、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。

●安本先生のエッセイ集

本会の名誉顧問で、京都文教短期大学の学長職を退職された安本義正先生がこのたび、在職時代の思い出をまとめられた随筆集、『ひとりごと一宇治キャンパスの四季折々』第2集を、ぎょうせい関西支社から出版されました。その31頁に赤米のことが触れられておりますので、次頁に転載し、紹介させていただきます。

●国分寺赤米会の共同除草作業

武蔵国分寺跡地内にある国分寺赤米会および「わんぱく学校」の赤米畑は、その後、赤米稲が順調に生育していましたが、夏場に入って猛烈な勢いで雑草が繁茂するようになってきました。このままでは稲が雑草に負けてしまうということで、赤米会のメンバーらが頻繁に除草をおこなってきました。8月14日(水)には、総動員態勢で手作業での雑草撲滅作戦が実施され、赤米畑は見違えるほどきれいになりました。赤米稲ももうすっかり成長しきって、赤い穂を稔らせております。9月には、ここで「わんぱく学校」に稲刈り・脱穀イベントがなされることになっています。



畑の赤米稲も順調に稔りました

赤米ニュース No.272

新春を祝う古代稲のドライフラワー

学長室には「古代稲穂のドライフラワー」の生け花があります。

このドライフラワーは昨年末に九州の知人から贈られてきたものです。

古代稲には各種様々な種類があり、穂の色もそれぞれ異なっています。

私は、太陽の如く、また炎の如く燃えるような赤色の穂が好きです。

花瓶には三種類の古代稲が生けられており、その穂の色も三種類です。

赤色、黒色、黄白色の三色がそれぞれ自己主張しているようにも見えますが、

また、お互いに協調して美しさを倍増させているようにも見えます。

穂一つひとつに、長い針のような芒がついていて、

古代稲の種類によって、その芒が様々な色を呈しているのです。

冬休みが終わって、新年の業務の最初の日に部屋に入ると、
目の前の古代稲が「おめでとうございませう！」と私を迎えてくれました。

今年も一年間、私を優しく見守ってくれることでしょうか。



(2014.1.7)

●川口哲秀師の写真集

本会会員で、大阪の往生院六萬寺のご住職である川口哲秀さんが本年5月、写真集を刊行されました。『民具歳時記—往生院六萬寺の春夏秋冬—』と題されたこの写真集は、往生院民具供養館が企画・編集・発行したもので、詳細は同館(〒579-8061 大阪府東大阪市六万寺町 1-22-36)にお問い合わせ願います。往生院の境内に見られるさまざまな植物を、ご住職自らがカメラを手にとって撮影された多数の写真が、一冊にまとめられています。境内で栽培されている赤米稲の写真も載せられており(110頁)、ご住職の解説とともに、以下に再録させていただきました。

●わんぱく学校の稲刈り・脱穀作業

武蔵国分寺跡地内にある赤米畑で本年9

月29日(日)、「わんぱく学校」の稲刈り・脱穀作業がおこなわれました。約40名の子供たちが参加し、国分寺赤米会の方々による指導のもと、にぎやかに稲刈りがなされました。また、2週間前に収穫して乾燥済みの赤米稲を用い、千歯抜きを使用しての機脱穀作業体験もおこなわれました。野外での作業の終了後、今度は第四小学校に移動して、藁細工体験もなされ、クリスマス・正月用の稲藁リース作りがおこなわれました。本年5月から始まった「わんぱく学校」の赤米作りは、これですべての日程を消化し、無事に終了することができました。収穫された赤米は、お握りなどにして、子供らにも試食してもらうことになっているのだそうです。子供たちへの指導にあたられました国分寺赤米会のみなさん、大変ご苦労様でした。

赤米の花

平成30年9月8日

赤米は数年前から大阪の多久高氏が、数種類の古代米の奉納があって、関心を持ちました。はじめはバケツで、次にセメントを練るプラスチックの箱にと、少しずつ大きくして、今では大き目のを畑に埋めて育てています。台風で倒れたり、猫豚の被害にあったりしながら、おにぎり2〜3個ほどの赤米を収穫しています。赤米は芒が長くて赤く、初にも赤みがあります。炊くと赤飯を少しだけ薄くした色です。





みんなでにぎやかに脱穀作業をおこないました

おたより

●スズメ除け対策 (川口哲秀)

9月になっても真夏のような気温です。赤米はおかげで穂が出揃い、一部実りはじめています。猪豚は柵をしましたが、『赤米ニュース』でスズメ除けの写真が出ているのを見て、空からくる鳥除けも大事と気がつきました。ありがとうございます (9/12 : 大阪府東大阪市)。

●無事に収穫 (高橋寿子)

秋空が美しい頃となりました。毎年、台風等の災害は日本のどこかにひどい爪跡を残しますが、先日の台風15号も、千葉県が大変な事になっております。農業について考えても、この時期まで育ててきたお米類、ピーナッツなど、どうなっているのでしょうか。本当にお気の毒です。私が栽培した赤米、は、3種類の育て方をして収穫の時期を迎え、その結果を御報告申し上げます。

(a)一番初めに収穫したのは、バケツの中の苗が5cm位の時に3本、植木鉢に移植し、その鉢をプランターの土中に半分うずめたものでした。9/8 台風前に収穫、鉢底穴からブ

ランターへ根が20cmも伸びていました。

(b)は、バケツの中がきゅうくつそうなので、更に2本、ゴーヤの苗1本を植えてあるプランターに移植しました。現在それは2本の穂を出して成長中です。

(c)バケツの中の稲は、穂立が5本でしたが、米粒は充実しているとは言いがたく、しかも2本は鳥に食べられている様子なので、9/15 収穫しました。

日照時間、風通しなど同条件。それぞれ1回追肥しました。(a)は3粒が35+62+45+15粒。(b)は2粒が10+23粒。(c)は15粒粒が27+31+25+10粒という結果です。この283粒の中から、充実した実15粒を友人に差し上げ、来年育ててもらおうと考えています。残りは、教えて頂いたように脱穀し、白米とまぜて炊き、おにぎりにして、夏に留守にした時に水やりをして下さった御近所の友人に差し上げようと考え中です。古代米栽培という素晴らしい体験をさせていただき、心から感謝申し上げます。ありがとうございました (9/28 : 東京都国分寺市)。

【表紙解説】ニッポン寿司列島⑪—関西風の稲荷寿司 (大阪府) —

稲荷寿司の作り方は、関東と関西とでかなり異なる。関東風のそれは、濃厚な味つけで甘辛く煮た油揚げに酢飯を詰め、俵型に握る。一方、関西風のそれは、油抜きをして薄味で煮た油揚げに酢飯を詰めて三角形に握り、その酢飯には細かく刻んだ紅ショウガ・シラス・佃煮などの薬味が隠れていて、混ぜ寿司のようになっている。関西の人々から見れば、関東風は何となく田舎っぽくて、くどい味付けだと感じられることであろう。関西の稲荷寿司は確かに、関東風に比べれば非常に手が込んでいるし、上品で洗練された味の稲荷寿司といえるであろう。大阪や京都の寺社の門前茶屋などで、それを食べることができる。