

赤米ニュース

第276号

(2020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 (Tel042-577-6855)

おしらせ	2205
おたより	2208
史料から読む赤米の歴史 (IV)	長沢利明 2209
表紙解説：東京の祭り③—江戸流し雛 (台東区) —	2212

おしらせ

●今年度用の種籾の配布

2020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。今年もまた頑張っ、て、おいに収穫量をあげましょう。今年度の赤米栽培に向けて、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。昨年は希望者が非常に多く、事務局では種籾の確保に苦勞をしましたが、何とか全員に希望の品種を提供することができました。とはいえ、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、以下の通りですので、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一つでもあり、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一つです。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。



③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一つです。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。



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。



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。



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。



⑤ベニロマン赤米

●「赤米フロランタン」新発売！

国分寺市の「クルミド・コーヒー（東京都



国分寺市泉町 3-37-34 マージュ西国分寺1階)から、武蔵国分寺種赤米を用いたお菓子の新製品、「赤米フロランタン」が昨年末より発売され、好評を博しております。フロランタンはフランスの焼菓子で、ドイツではフロレンティーナと呼ばれていますが、いずれも「フィレンツェの」という意味だといわれています。ドイツやオーストリアでもよく食べられているそうです。クッキー生地にキャラメルでコーティングしたナッツ類(アーモンドなど)をのせて焼き上げたお菓子なのですが、赤米をそこに加えたのが、クルミド・コーヒーの製品のオリジナルです。原材料はバター・素精糖・国産小麦粉・粉糖・米粉・赤米・卵黄・生クリーム・蜂蜜・クルミ・アーモンド・カシューナッツ・塩のみで、合成添加物などはいっさい使用されていません。1個300円で販売しておりますので、ぜひおためし下さい。

おたより

●今年もよろしく(山田義高)

『赤米ニュース』をありがとうございます。今年もお送り下さい(1/3:東京都武蔵村山市)。

●よいお正月です(高橋寿子)

あけましておめでとうございます。頂いた赤米を、自庭の赤米と白米にまぜて炊き、新年のお祝膳にのせ、家族皆で賞味致しました。美しくプチプチと口の中ではじけるような、かみごたえで感動しました。孫たち、子供たちに念を入れて古代米の説明をしたのでした。よいお正月です(1/6:東京都国分寺市)。

●稲作の難しさを味わいました(羽賀 弘)

新しい年が素晴らしい一年でありますようにお祈り申し上げます。昨年はいろいろありがとうございました。稲作の難しさを味わいました(1/14:東京都国分寺市)。

●赤米を楽しみました(山本利子)

『赤米ニュース』を一年間ありがとうございます。武蔵国分寺古代米を育て始めて3シーズンとなり、稲の手入れ、生育状態をわかりやすくお伝え頂いたお陰で、今まで以上に古代米を楽しむことができました。ハッポースチロールの田んぼでリビングにしながら古代米の生育を楽しむ、贅沢を味わっています。収穫した稲は正月、玄関に飾り、4月頃脱穀し、種を残して残りは赤米入りご飯にして家族で食べます。お手数ですが、『赤米ニュース』をお願い致します(1/15:東京都国分寺市)。

●テレビで見た赤米(高橋寿子)

『赤米ニュース』お送り頂き、有難うございます。「史料から読む赤米の歴史」がおもしろく、(I)から読みなおしております。藤原京時代の跡地からの木簡の写真に、確か「赤」という文字が見られると、感心しておりました。昨日、1月12日20時のNHK“天皇のディナー”という番組を見ていて、天武天皇が赤米がお好きだったとのことで、赤米の御飯がテレビ画面に登場しました。飛鳥時代の

記録などみつかったのでしょうか。そして、それはジャポニカ種だったのでしょうか（1/16：東京都国分寺市）。

史料から読む赤米の歴史(Ⅳ)

長沢 利明

2 中世の赤米史料・つづき

ここにあげた俳諧もそのひとつで、大唐米すなわちこの時代に中国から渡来した、インディカ種赤米のことを詠んでいます。その意味するところは、「日本という国は、何と大きな口をしているのだろう。あの大中国をコガシにして、飲み込んでしまうというのだから」ということなのです。「大唐米のコガシ」を飲み込むことを、中国という巨大な国を飲み込んでしまうということに、たとえているわけです。

なお、ここにいうコガシ（焦がし）とは何かというと、いわゆる香煎（こうせん）のことを言っております。香煎とは、麦や米を煎って香りをよくし、それを粉にしたコゲシ・ハッタイ粉のことなのですが、それを型に入れて突き固めたものが、「麦焦がし」・「落雁（らくがん）」です。しかし、大昔はそれを突き固めることなく、米や麦の粉に山椒・シソ・陳皮などの粉末と少量の塩とを加え、湯を注いで茶のようにして飲んでいました。そのために、史料6では「焦がしにしてや飲むらん」と詠んでいるわけなのです。江戸時代になると、大唐米の粉が主材料に用いられるようになるのですが、『大筑波集』の時代にもすでに大唐米のコガシが用いられていたことがわかります。1689年（元禄2年）に編さんされた料理書、『合類日用料理抄』を見ると、薏苡仁（よくいにん・ハトムギの種子のこと）・山

椒・陳皮・茴香（ういきょう）・大唐米を用いて香煎を作ると書かれており、京都の祇園の名物の香煎とはこれのことだと言っております。

中世の時代に、全国で広く栽培されるようになった大唐稲のことはさらに、農書の中にも記録されていますので、今度はそれを見つめることにしましょう。わが国最古の農書といわれるのが『清良記』で、1564年（永禄7年）に、土居水也の手でまとめられています。が、戦国時代末期の日本の農業の実態をよく記録した、きわめて重要な史料となっています。これをまとめた土居水也という人物は、伊予国の武将、土居清良の家臣で、主君清良の一代記として『清良記』を彼はまとめたのですが、その巻七を特に『親民観月集』ともいい、当時の伊予地方の農業技術や農民生活の実情が、実にいきいきと述べられているのです。そこに記された大唐稲に関する記述部分を、次に取り出してみましよう。『日本農書全集』所収版から引用した次の史料をご覧ください [松浦・三好・徳永（校注），1980:pp. 53-54]。

史料7 土居水也『清良記』（1564年）

太米の事

- | | |
|----------|--------|
| 一、早大唐 | 一、白早大唐 |
| 一、唐法師 | 一、大唐餅 |
| 一、小大唐 | 一、晚大唐 |
| 一、唐稻（穂）青 | 一、野大唐 |

右八品は、何もかわり有。此内餅は米少くしてよからず。其外は白地を嫌らわす。上田にはいよいよ能て、其上餅にしては食多し。農人の食して上々の稲也。第一日損少し、虫不喰。風こほれにおふ事又余りに勝たり。是而已二而、其外こなしに手間不入、能事あまた有る稲なり。（中略）太米田地を嫌らわすといへトモ、能き土実多し。

引用文の表題には「太米の事」とありますが、ここにいう「太米」とは大唐米、すなわちインディカ種赤米のことです。大唐稲には主として8品種があり、①早大唐（はやだいとう）・②白早大唐（しろはやだいとう）・③唐法師（とうぼうし）・④大唐餅（だいとうもち）・⑤小大唐（こだいとう）・⑥晚大唐（ばんだいとう）・⑦唐稻（穂）青（とうぼしあお）・⑧野大唐（のだいとう）と呼ばれているとあります。この時代に日本にもたらされた大唐稲は、日本国内ですっかり普及・定着しており、すでにこれだけの品種分化が見られたといい、いかにそれが広く農民らに受け入れられていたかが、よくわかります。

品種名の呼び名から、①と②は早稲種、⑥は晩稲種、④は糯種であったことがわかりますが、②は赤米ではなく白い色の米が稔るタイプの稲種であったのかも知れません。「右八品は、何もかわり有」とあるように、これら8品種のそれぞれにも、いろいろな変種タイプのものがあつたとも書かれています。糯種の大唐稲は収量が少なくてよくないが、それ以外の品種はいずれも、やせ地でもよく育ち、よい田であれば一層よく生育し、取れた米を飯に炊くと量が増えるため、農民の食糧としては大変すぐれた米である、と言っています。日照りにもよく耐え、虫害や風害にも強い、しかも脱穀作業にも手間がかからない、といった大唐稲の一般的な特徴も明確に指摘されており、「能事（よきこと）あまた有る稲なり」と結論づけております。

よいことづくめのスーパー品種として、このように大唐稲は高く評価されていたのですが、末尾にある「太米田地を嫌らわす」、すなわち大唐稲は田を選ばない、という指摘も重要で、どんな土地でも栽培できる適応力の強い稲種なのだということも、つねに言われて

きたことなのでした。開墾されたばかりの新開地や干拓地、気温の低い山間地、灌漑条件の悪い乾燥地、排水条件の悪い湿地帯などでもよく育つ大唐稲は、農民にとってまことにありがたい稲種であつたわけなのです。インディカ種赤米稲はこうして、またたく間に全国に広まっていき、食糧増産への多大な貢献を果すこととなりました。

一方、そのかげで、古代以来のジャポニカ種赤米稲は、しだいに消え失せていき、東北地方や九州地方などの日本列島の片隅に追いやられてしまい、細々とその命脈を保ちつつ、生き延びていくことにもなつたのです。そもそも、もはや白い色の米が当たり前となつた時代なのですから、赤米はもう時代遅れの米なのでして、貴族や武士などの支配階級は、すでに白い米を食べるようになっていたのです。とはいえ先の引用文に、「農人の食して上々の稲也」とあつたように、中世の農民はさかんに赤米飯を食べていたのですが、その赤米ももはや、ジャポニカ種のそれではなく、インディカ種に取って替わられていたということになるわけなのです。

3 近世の赤米史料

さて今度は近世、すなわち江戸時代におけるいくつかの史料を見てみることにしましょう。まずは、近世文化が最初の爛熟期を迎えたとされる元禄期の史料を、紹介してみます。この時代を代表する文学作品といえば、いうまでもなく井原西鶴の残した小説類ということになるでしょう。彼は主として大坂の街を舞台に、庶民生活を生き生きと描いたすぐれた小説を、いくつも発表しており、高い評価を得てきました。その中には赤米のことも、少し触れられているので、引用してみることになります。1686年（貞享3年）に発表された



写真8 井原西鶴

西鶴の代表作、『好色一代女』の一部分を、『日本古典全書』版巻四かに収められた「栄耀願男(ゑようねかひをとこ)」から、次に引用してみましよう[藤村(校注), 1950:p. 102]。

史料8 井原西鶴『好色一代女』(一六八六年)

今はなりあがり者のくせに我まゝをぬかして、駕籠にかさねぶとん腰の骨がをれぬが不思議と、さんざんに訕(そしり)行耳の役に聞程おかしや。朝夕も余所は皆赤米なれども、此方は播州の天守米、味噌も入次第婿殿が酒屋にてとる。毎日湯風呂は焼(たく)其身無詳(ぶしょう)で洗ぬそん、大節季(おほぜつき)に一門中から寄餅なら肴物なら、それはそれは堺がひろけれども大小路かぎって南に、此方の銀からぬ者はひとりもなし。

ここには、成り上がり者の大尽家の自慢話

が述べられています。腰の骨が折れないのが不思議なほど駕籠に重ね布団を敷いたとか、風呂は毎日焚く、味噌も酒屋から仕入れている、年末には親戚中から餅や着物が届けられる、といった具合です。堺の町広しといえども、この通りより南に当家から金を借りたことのない家などの一軒もないとまで豪語しています。そして日々の主食の米も、よその家なら朝飯も夕食も赤米を炊いて食べるのが普通なのに、当家では播州の城の天守閣に備蓄されていた白米を食べていると、自慢をしているわけなのです。

この時代の大坂では、インディカ種赤米が貧しい庶民の主食穀物だったわけなのでして、江戸の場合とかなり異なります。いわゆる大唐米としてのインディカ種赤米が、すでに下等米となっていて、貧しい人々の食べ物になり下がっていたことがよくわかるのです。西鶴の作品にはほかにもよく赤米のことが出てくるのですが、たとえば『世間胸算用』巻三の「神さへ御目違ひ」には、「台碓の赤米を枵(もみぢ)の秋と詠(なが)め」とあり、赤米飯の赤い色も、秋の紅葉の色だと思えばどうということはない、とっています。『西鶴置土産』にも「米も加賀の大ひね、或いはりう米、又は赤米」とあり、米などというものは加賀の古米であろうが、まずい琉球米だろうが、赤米だろうが、充分であるといった記述が見られるのです[長沢, 2001:p. 363]。

ところで、すでに大唐米がすっかり主流となってしまうこの江戸時代に、古代から日本にあった在来のジャポニカ種赤米の方は、一体どこに行ってしまったのでしょうか。実はそれは、決して絶滅してしまっただけではなく、先に触れたように、列島の片隅で細々とその命脈を保ち続けてきていたのです。たとえば本州最北の地、今の青森県の津軽地方

では近世から近代にかけて根強くそれが残存し、冷害に強い耐寒性稲種として、長らくそれが栽培されてきました。津軽地方のすぐれた近世農書である『耕作晰』から、それを引いてみましょう。

史料9 中村喜時『耕作晰』（一七七六年）

側なる老人晰けるは、根の津軽米は赤米に候よし古往の伝へなり。然ば御国の風土は早稲を大切に可致事なり。三四年已来晩稲は取実増と而、風土の弁へうとくなり、早稲の益を知らぬ事に成行候。何と気候を勘弁しても夏中不時の冷氣もあり、すいはく虫の付事も計られず、日本国中共気候寒暑昔に違ふと相見江たり。箇様勘弁するに付、御国の風土は、早稲中稲を作致候儀肝要なり。猶後世も是に通るまじと老の心に押計れ候。

『耕作晰』は中村喜時という人が1776年（安永5年）に著したもので、当時の津軽藩領内の田舎庄田舎館組堂野前村（現在の南津軽郡田舎館村堂野前地区）における農業の実態が、きわめて正確に記録されています。ここには赤米に関する記載部分のみを引用してみましたが、当地の老農が語るには、この地方の稲はもともとすべて赤米稲なのだった、とあることが重要です。かつての津軽地方は、赤米稲栽培のメッカだったので、しかもその赤米稲は実はすべてジャポニカ種なのです。古代のジャポニカ種赤米稲が、何と本州北端の津軽半島に残存していたわけで、インディカ種赤米稲である大唐稲は、こんな寒冷地にはとても進出できなかつたのです。ジャポニカ種はインディカ種よりも耐寒性にすぐれていたことがわかり、赤モロ・白モロ・青モロなどと呼ばれた独特のジャポニカ赤米

稲が古くから青森県内では栽培され、やがて北海道にまで進出していくのです。

ジャポニカ赤米稲は早稲種の稲で、当地の気候条件にもっとも適していたにもかかわらず、晩生稲の方が多収であったため、今では誰しものがそれを栽培するようになってしまった、しかし、それはつねに冷害や「すいはく虫（ウンカのこ）」による被害のリスクを抱えていて危険である、津軽の風土にもっともふさわしい安全な稲種こそが早稲型のジャポニカ種赤米稲なのだ、と老農は警告しているのです[長沢, 2000:pp. 352-356]。

一方、九州最南端の鹿児島地方に残された農書にも大変すぐれたものがあり、これについても見てみることに致しましょう。いうまでもなくそれは『成形図説』のことで、薩摩藩が総力をあげて編集した百科全書であり、赤米稲のことも実にくわしく記載されています。そもそも近世農書で、これほどの規模のものは他藩にも見当たらず、その記述の詳細さには群を抜くものがあります。薩摩藩主である島津重豪の命を受け、曾繁・白尾国柱の2人がその編さん作業にあたったのですが、1806年（文化3年）までにまず全30巻が完成しており、さらにその後も作業は続けられて、全100巻までの草稿ができあがったといいますが、その草稿は火災などでほとんどが失われてしまい、残されていないのが残念なところです。（つづく）

【表紙解説】東京の祭り③—江戸流し雛—（台東区）

3月の雛祭りを祝い、台東区浅草の隅田川に川船を浮かべておこなわれるのが「江戸流し雛」の祭りで、雛人形業界が戦後に始めた新しい行事であるが、今では浅草の春の祭りとして、すっかり定着している。内裏雛に扮した船上の若い男女は、まさに「人間雛人形」で、実にはなやかなものである。鳥取県の流し雛行事にならい、隅田川にも紙雛が流される。