

赤米ニュース

第277号

(2020年4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)

4月の赤米作り-----	2214
おしらせ -----	2217
おたより -----	2217
史料から読む赤米の歴史 (V) ----- 長沢利明	2218
表紙解説：東京の祭り④—柴又帝釈天の花祭り（葛飾区）— -----	2220

[2020年版赤米栽培マニュアル]

4月の赤米作り

●今年もいよいよ赤米作りが始まります

皆さん、お元気ですか？。ようやく4月になりました。桜の花も、もうすぐ咲きます。今年もまた新学期・新年度が始まり、いよいよ春爛漫の季節を迎えることとなりました。赤米作りも、また始まります。皆さん、準備はよろしいですか？。今年もおおいに張り切って頑張り、たくさんの収穫をあげましょう！。

とはいうものの、実はまだそうあわてることもないのです。すっかり赤米のことを忘れてしまっておられた方々も、まだまだ間に合いますし、4月の赤米作りの作業は、まだほんの準備段階が始まるに過ぎないので、まったく大したことはありません。なかなかエンジンのかからない方々は、ぼちぼちその気になってもらい、ゆっくり作業に取り掛かっていただいで結構です。最初はあせらず、気長にやっていきましょう。最初の作業は、本当に簡単な準備仕事だけで、まったく簡単なことですから、あまり面倒臭く思わないで下さい。

●赤米栽培マニュアルについて

皆さんにはこれから半年間、例によって本誌誌上において毎月、「2020年版赤米栽培マニュアル」をお届けしますので、毎月の作業の参考にしていただきたいと思ひます。今年度版栽培マニュアルは、昨年度のものを一部分あらためてありますが、大きな改訂箇所はほとんどありません。去年のやり方の通りに繰り返してみても結構ですので、もう一度思い出しながら、やってみていただきたいと思

っております。また、昨年度の失敗経験や反省・教訓を、おおいに活かしながら、いろいろな応用をためしてみることも、とても大切です。

ここでの栽培マニュアルに必ずしもこだわり続けることなく、皆さんご自身でおおいに創意工夫をくわえ、どんどん新しいころみにもチャレンジしていただきたいものです。また、その成果をぜひ本会まで、どんどん報告していただきたいと思ひています。試行錯誤もまた、得がたい貴重な経験です。反省や教訓を積極的に取り入れて、マニュアルをどんどん改訂し、よりよいものに作り変えていきましょう。よろしくご協力のほど、お願い申し上げます。

さて、いつものごとく、あらかじめお断りしておくことにしますが、これからここで述べていく赤米栽培法の基本手順は、都市部の集合住宅に住む非農家の一般市民が、あくまでもひとつの趣味として赤米栽培をおこなうために用意されたものです。それは、本格的な水田圃場を用いてなされるものではなく、その代替手段としての、いわゆる「バケツ栽培」もしくは「プランター栽培」のやり方での、赤米の栽培方法をまとめてみたものです。いわばそれは、「都市型小規模稲作栽培」のための技術テキストといってもよいことでしょう。したがって、中～大規模に本格的な水田栽培をこころみられる方々は、ここでのマニュアルを、その基本事項のみ参考にしていただいで、それ以外のくわしい専門的な問題は、ぜひ稲作りのプロフェッショナルである農家の方々におたずね下さい。私たちはいつも、そのようにおすすめています。

ベランダ栽培と水田栽培とでは、根本的に作業手順や育成技術が異なります。それは、アマチュアとプロとの違いでもあります。逆

に、ベランダ栽培をこころみる方々は、あまり農家のアドバイスが参考にならない場合もあります。なぜならば、私たちの栽培する赤米稲は、ほとんど品種改良ということがなされていない、いわゆる「古代稲」ですので、野生植物に近い生態的特徴を持っており、人工的な育成環境に高度に適応した現代の稲の育て方に関する経験や知識が、あまりあてはまらない面もあって、通常の稲と同じように育てたために、逆に失敗するというケースもよくあるのです。その点もぜひ、ご注意願いたいと思っております。

●ミニ田んぼの準備

では、さっそく4月の農作業について述べていくことにしましょう。種まきの準備などの、具体的な作業は5月から始まりますので、4月についてはとりあえず、土の準備ということのみに、とどめておくことに致しましょう。

まずは「ミニ田んぼ」を準備します。私たちはベランダや庭などに置かれた、バケツ栽培用・プランター栽培用の施設を、「ミニ田んぼ」と呼んでいます。まずはこれを用意しなければなりません(写真1・2)。ミニ田んぼは、容器に土を入れて作りますが、その際に用いる容器は何でもかまいません。園芸用のプランターでもよいですし、廃品のポリバケツや水槽・タライ・ベビーバスなどでも応用できます。水が漏れず、土を深く入れることができれば、何でもミニ田んぼに用いることができるのです。

ポリバケツは水漏れもなく、土を深く入れることができるうえに、移動もさせやすいので、もっとも適した容器といえるかもしれませんが、あまり多くの苗を植えることができない点が短所でもあります。一方、発泡ス



写真1 バケツ栽培



写真2 プランター栽培

チロール製の「トロ箱」は、形が四角形なので無駄なく苗を植えることができ、場所も食わずにいくつも並べることができる点がすぐれています。断熱効果も高く、これまた非常に適しています。魚屋さんやスーパーなどに行けば、いくらでもタダで分けてもらえますので、入手も楽です。園芸用のプランターを用いる場合、底に簀の子のあるタイプと、ないタイプとがありますが、なくて結構です。簀の子付きのものの場合、それをはずして使って下さい。横についている排水孔は不要なので、ふさいでしまってください。

わざわざそのために容器を買ってこなくても、赤米栽培は可能ですし、いらぬ廃品を再利用すれば十分です。何の容器でも使えますので、物置の中に眠っている無用の長物を

探してみましょう。なおミニ田んぼの利点は、そのポータブルさにもあります。台風などで暴風雨が予想される時などは、田んぼ（容器）ごとそっくりそれを屋内に避難させることができます。そのためにも、できれば移動できる大きさと重さの容器を選ぶとよいでしょう。あまり大きな容器を用いますと、重くて運べなくなりますので、気をつけましょう。

●土の準備

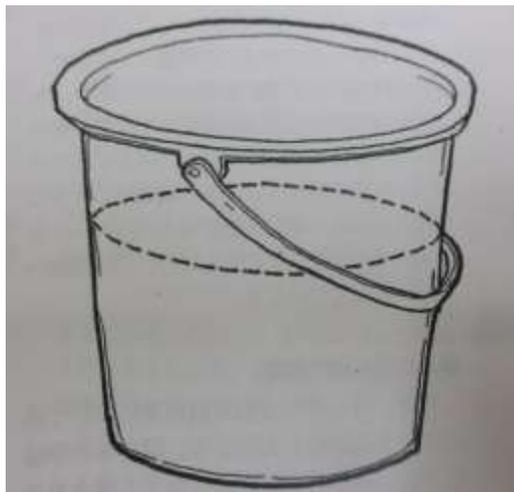
ミニ田んぼの容器が決まりましたら、そこに土を入れます。土の深さは20～25cmほどにしますが、あまり浅すぎないように注意をし、最低でも15cmは入れて下さい。初心者の方の失敗の原因を探してみると、土が浅すぎたという例がもっとも多く、稲が根をしっかりと張ることができないために、苗がよく育たないケースがほとんどです。ぜひ、気をつけるようにしましょう。ポリ・バケツを用いる場合の土の入れ方は、図1のようになるとよいでしょう。

土は野外で採取してくればよいのですが、農家に頼んで水田や畑の土を少量いただくのがベストです。山土よりは低地の泥質の土の方が、乾燥しにくいので適していますが、どんな土でも稲を作れないということはありません。まったく土のない市街地にお住まいの方々は、園芸店やホームセンターなどに行って、袋入りの土を買ってきて下さい。それほど高いものではありません。ついでに肥料も買ってきてよいでしょう。

肥料は堆肥がもっとも適していますし、有機栽培をこころみることができます。堆肥も園芸店で売っています。堆肥・鶏糞・骨粉などを混合した固形肥料も、非常に効果的です。もちろん化学肥料を使用してもかまいませんし、特に有機栽培ということにこだわら

図1 バケツ栽培の土の入れ方

（点線の部分まで土を入れる。3分の2までの深さにするのが望ましい）



ない方々は、おおいにそれを用いるべきでしょう。とはいえ、肥料は必ず与えなければならないというものでもなく、まったくの無施肥でも赤米は結構よく育ちます。逆に、肥料をやりすぎたために失敗するというのもよくあるのです。

肥料は必ずしも必要不可欠なものではありませんが、米の収穫量をあげるためにはやはり必要ですので、慣れてきたならばごく少量、与えてみるのもよいと思います。肥料を与える場合、容器の底の方に少量入れ、上に土をかぶせていき、肥料と肥料分のない土とが混じり合わないにします。要するに、苗の根が直接、肥料に触れることのないように心がけ、ジワジワと肥料分が土中にしみ出して、間接的に効いていくようにしてやるとよいのです。

次に容器に水を張りますが、ホースではなくジョウロなどで、そっと少しずつ水を満た

していき、土をかき回さないようにします。また、地表面を平らにならし、水位と地表面とが一致するようにします。地表面が完全に水没するようでは、水が多すぎます。その後、水が多少乾いてもかまいませんが、つねに土に一定の湿り気が、たもたれるように配慮します。このようにして土と水とを、よくなじませておきます。この作業は、種まきの直前にやるのではなく、ぜひ4月中に済ませておきましょう。一定の期間を置いた方がよく、特に肥料を与える場合、肥料と土とを時間をかけてなじませておくといのです。

昨年度に赤米を栽培したミニ田んぼをお持ちの方々は、昨秋の稲刈り以来、そのままの状態になっていることと思いますが、やはり春のうちに一度シャベルで土をよく掘り起こして耕し、十分に空気を土中に入れて、土塊を細かく砕いておくことが必要です。農家でいえば、これは春の荒起こしにあたります。その際に、土中に残っている昨年の稲の根株は、そのまま細かくほぐして土中にすきこんでしまっても結構ですが、わずらわしいということであれば、全部取り除いてしまってください。

さあ、4月中の作業はここまでです。次回は、種まきについて解説しましょう。赤米作りの準備のできたミニ田んぼは、よく日の当たる所に出しておいて下さい。2ヶ月後には、そこに青々とした早苗が並ぶことになります。楽しみですね。それでは5月にまた、お目にかかりましょう。

おしらせ

●今年から赤米栽培を始める方々へ

一昨年、国分寺市の恋ヶ窪公民館で開催さ

れた「赤米講座」に参加され、その縁で本年新たに赤米栽培を始められる方々、さらには法政大学・国士舘大学の学生のみなさんで、やはり今年初めて栽培にチャレンジされる方々には、当会から種籾が届けられたことと思います。また、これらの方々へは「2020年版赤米栽培マニュアル」を掲載した本誌『赤米ニュース』をこれから毎月、お送りしますので、ぜひ参考になさってください。

おたより

●「総社種」を（高橋寿子）

二月に入り、春の光になって参りました。早速ですが、今年は①の総社種赤米をお願い致します。昨年のは何という品種だったのか、籾も芒も赤くなかったのです。是非、美しく赤く丈夫で育てやすいという品種をお願い致します。昨年収穫したお米20粒は、世田谷の友人に届けてあり、トライするとの事でした（2/7：東京都国分寺市）。

●種籾をお願いします（富村隆子）

蠟梅の香りに春の足音を聞くこの頃でございます。『赤米ニュース』をいつも楽しみに拝読させて頂いております。赤米セミナーでは、昨年の反省をふまえて、今年も公民館でのバケツ栽培、自宅での栽培で豊作に挑戦したいと考えて居ります。昨年は前年に収穫した籾を種籾として蒔きましたが、発芽の悪い所が多くあり、良い所から移植を致しました。原因は種籾にあったのではと思いますが、如何でしょうか。今年は是非、赤米研究会様からの種（武蔵国分寺種）を頂きたく、お願い申し上げます。量は例年どうり恋ヶ窪公民館中庭での栽培と、約十名の会員が自宅でバ

ケツ二個栽培出来る程をお願いします。どうぞよろしく御配慮下さいますようお願い申し上げます (2/15:東京都国分寺市)。

●今年市内5ヶ所で (坂本浩史朗)

国分寺赤米プロジェクトでは、もう今年の畑作業を始めています。昨年は市内6ヶ所・面積1600㎡の畑で赤米を作りましたが、今年はエックス山の畑が使えず、計5ヶ所・1200㎡に減っています。収穫米は、市内の神社14ヶ所中の8ヶ所に奉納されています。新たにホームページも作りまし、『赤米ニュース』もそこで読むことができます。皆さん、ご覧になって下さい(2/16:東京都国分寺市)。

史料から読む赤米の歴史(V)

長沢 利明

3 近世の赤米史料・つづき

さいわいにして、赤米に関する記載はその第16巻に計15頁もの分量で収められており、きちんと刊行されましたので、今私たちはそれを読むことができるわけなのです。その全文を以下に掲げてみることにしましょう。

史料10 曾榮・白尾国柱『成形図説』(1804年)

赤米ハもはら南島の土産(みもの)にて、炎激の地に生産(いでた)るものハ其色多くハ赤紅なるも自然なりき。此もの赤白二種ありといへども、俗通して赤米・赤物と呼へり。其米十に八九ハ赤きものあるをもて也。留青日札ニ云、桃花飯言ハ飯紅潤之色ト蓋亦赤米飯なり。赤白共に堅脆(こはくばらつき)て味薄淡く早く飢やすし。このものむかしより西州の泥淖沮洳(むたせみ)の田にうる所にして他邦には希少な

り。

按に登凡志(とほし)の凡志ハ蒸(むし)といふ語の転(めぐれ)るなり。此もの粳稻の将搗(こぎかち)て米となすとちがひ煮蒸て米となすよりひとへに蒸米といふ。又按に登は焼(たく)と通へり。俗に物を煮をたきたくといふ。登凡志は即焼蒸(たきむし)なり。多と登と通す。火をもやすをはとぼすともいふなり。因テ蒸ざるを乾磨(からずり)といふ。此もの蒸ずして磨搗(すりかつ)ときハ穀の剥にしたがひ米粒多く碎打(くたけおれ)て耗(へり)たち早く蛀(むしわく)ゆえ必蒸磨にす。しかるを其ノ蒸ことの工夫費(てまいる)がゆえに百姓多く乾磨に作り。此如なるハ上入の時其蒸賃をくはへ納るなり。今俗に唐干など書ハ仮字なり。

凡ソ乾磨と蒸磨との異(かはり)あり。乾磨とハ穀を打落せしまま磨作(すりたて)たるなり。蒸磨ハ穀を俵に裏(つつみ)水に漬し甑にて蒸て糲(もみかは)を去りたるにて其製造のちがひにて其ノ性味剛柔(あちはひこはくやはらか)大に変わり。

蒸磨とハ穀を川水に漬こと一七日許。泉の流なき所ハ池或ハ水田を掘くぼめて漬なり。泥沼へ漬ものは色つきハ宜しといへとも飯に作りて泥臭あり。又大川などに漬置ときハ鯉鮒好き啖て須臾(あからさま)の間一俵計を謁(つく)すことあり。しかして筵にひろけ二三日許ほしあげて大甑に入て煮(に)調るなり。蒸気の臭あるを度(かげん)とし候ふて取り出し又二三日ばかりほしあげ又二三日も俵に盛置て壘(すりす)にて糲を去ることなり。急に米少シ許りを作んと炊(する)ときハ穂をは足にて踏落し鍋釜にて煮沸かし筵に擴け臼して搗(かち)むけるを煮秬(にことぼし)

といふなり。凡蒸米の中白蒸ハ其形さもしからず。稍上膳にも供ふへし。或ハ蕎麦(そばきり)の佳趣(したため)に代ふるに足れり。惣て蒸米ハ性素脆(ぼらつき)て絶て粘気なく搏飯(まるめくふ)ふべからず。炊て甚殖盛(いみもる)といえとも秬二碗ハ粳一腕にもあたらず。因て力を役(つか)ふ倣工(はたらき)ものなどは早く飢て憊(つかれ)やすきを嫌へり。但腑痞(つかへもち)の輩稍食ふに堪たり。今医家にて赤秬をもて陳倉米の用に使ふものあり。本は檜稻をこそ取へけれ。凡乾磨になしたるハ白秬の別ハ何ほど精(しらげ)ぬれとも赤色除(とれ)ず。而ルに蒸米ハ能しらぐれは赤黻剥去(あかかはむけさ)り白米に異ならず。しかれども其下等たるハ掩ふべからず。

此ものハ粳米(うるしね)によろしからざる瘦土の淳田(ぬまた)などに植るものなれハ四月の後前に浸種(たねかし)十ヲに八ツ九ツまでハ苗代をかかず。即に実播して稍(すこし)白芽を出を蒔つくるなり。其耕てかしきいるるの法ハ常とおなじく既に種撒なんとする前つかたよりその田土を干乾しこみ土真肥或ハ馬糞を晒しいと細やかにかき砕き粉のこことして白沙に種子を揉ませること麦粟うるにひとし。凡ソ田一畝にハ種子一升の積にして畚(ふこ)のごとき器に入れて三指一撮(ひとつまみ)にして五寸間許に撒つくるなり。又長手の底浅キ箱に盛て双の手をもて種を撮ミ三尺ほども前さまに投撒にするに、概疎(しげくまはら)の差なく藁(こはん)の秤(め)の整(そろひ)たるごとく蒔付るなり。その敏(すみやか)なるも手に随ふ。塊をつかみて擲棄(なげすつる)かごとし。是亦農夫手熟(てなれ)のわざなり。

此もの稈茎穂房最脆(いともろき)がゆえに颶風など吹ハ其ま実殞握(おちたふれ)ふして一粒も取納なきこと多し。故に刈乾こと二日許を経て秬棚(とほしだな)とて案凳(つくえこしかけ)に似たるものを砧(あて)とし双手に基本を把て打敲ハはらはら落こと小麦とおなし。乃チ壟(すりうす)にて穀殻(もみから)磨たるを乾磨とハいふなり。

ここには、当時の九州地方で栽培されていた赤米稲の諸品種群がまず列挙されているのですが、その数は約 30 種にものぼり、その多くはインディカ種赤米と考えられております。その品種名を見ると、実に数多くのものであることに、まず驚かされます。

すなわち、秬(あかごめ)・陸秬(とほし)・陸秬稻(おかとほし)・赤米(あかごめ)・阿伎米(あきこめ)・大冬米(だいとうまい)・直安(ねやす)・直賤(ねやす)・赤物(あかももの)・登凡志(とぼし)・餉・登毛登毛志・田干(たほし)・手打蒸(てうちもし)・菊花仙・赤櫨・白乏(しろとぼし)・白乏米・赤仙・赤乏米・紅蓮・金城稻・松江之赤米・師姑杭・矮白・白秬・一小秬・玉斑秬・斎頭白・六月白・蒸米(むしのこめ)・煮秬(にとほし)・白蒸(しらむし)・唐干・唐(から)とぼし・赤とぼし・多伊登知・大唐米・唐米・占城米・唐(から)乏・野稻・紅玉(あかだま)・赤壙稻・乏米(とぼしごめ)・早秬(わさとぼし)・毛実(けのみ)・中秬(なかてとぼし)・赤とぼし・たいと・横川・梶山・晩秬(おそとぼし)・大とぼし・大秬稻(おほいねとほし)・糯秬(もちとぼし)・梅ノ子といった具合、それほど多くの赤米稲の品種があったのです [長沢, 1999 d : pp. 1-6]。

特にインディカ種赤米の脱穀・調製方法に

ついて注目してみると、非常に独特なものがあり、カラズリ（乾磨）とムシズリ（蒸磨）との二通りのやり方があったと述べられています。カラズリとは要するに打穀法による脱穀とその後の粃すりのこと、ムシズリとは粃を蒸してから粃すりをおこなう、いわゆるパーボイルド加工法のことをいっています。栽培方法についても、まことに興味深いやり方がいろいろ見られ、ほとんど苗代を作らず、直播方式で苗を育てたとか、大風に弱くて倒れやすかったとか、粃の脱粒性が高かったので千歯扱きを使わなかったとか、いろいろおもしろいことも書かれています[長沢, 1998-1999]。近世の南日本でなされていた赤米作りの実態を、私たちはこの『成形図説』から、かなりくわしく知ることができるのです。

4 近代の赤米史料

こうして時代はようやく、明治～大正時代へと移行します。近代期というまでもなく、赤米稲にとってはまさに受難の時代であって、全国的な規模でその撲滅運動が展開されることとなります。赤米稲は単なる雑草扱いの地位にまでおとしめられ、駆除されるべき対象となってしまうわけなのです。農業技術の急速な進歩にともない、どこでもジャポニカ種の白いおいしい米が作られるようになり、貧しい人々の主食米であったインディカ種赤米などは、食味にもすぐれていなかったため、しだいに消え去っていくことになりました。農民はただ白い米を稔らせる稲ばかりを作付するようになったのですが、その通常稲を栽培する田んぼや畑には、かつてそこで作付されていた赤米稲の種子が土壌中に残存し、芽を出して育って、秋になるとまっ赤な稲穂を稔らせることがよく見られたのです。

これが、いわゆる赤米の混入現象というもので、収穫期の通常稲の圃場に、赤米稲の穂が混じって生えることとなります。両者をまとめて収穫すると、脱穀・調製後の玄米の中にぼつぼつと赤い色をした米粒が混じっており、そういう米は下等米・不良米と評価されて、出荷時に安く買いたたかれることになるわけなのです。農家にとっては死活問題であり、農民らは秋の田の中に入って1本1本、手作業で赤い稲穂を抜き去り、駆除するほかありませんでした。しかしながら、赤米稲は多くの場合、通常稲よりも先に穂・開花しますし、粃の脱粒性が高かったため、赤い稲穂が生えてきたことに気付いた頃にはもうすでに種子をまき散らして、いくら穂を抜き去っても、種子は土の中に残って冬を越し、翌年また芽を出してしまうのです。

抜いても抜いても、しぶとく生えてくる赤米稲を、完全に根絶やしにするのは大変な作業で、農民は何十年もかけて赤米稲の駆除に取り組みねばなりません。一方、政府農林省や各府県の農政当局も、黙ってそれを見ていたわけではありません。（つづく）

【表紙解説】東京の祭り④—柴又帝釈天の花祭り（葛飾区）—

4月8日は釈尊の生誕日で、寺々ではそれを祝う降誕会の行事がおこなわれ、俗に花祭りと呼ばれている。仏祖の誕生時、世界中の花が咲き乱れ、天からは甘露水の雨が降ったというインドの伝承にもとづき、寺の境内には生花で飾られた小さな花御堂が設けられ、その中には天上天下唯我独尊のポーズを取った誕生仏（釈迦の幼児像）が置かれて、参拝者がそれに甘茶を掛けて拝礼をする。写真は、映画『男はつらいよ』の主人公、「フーテンの寅次郎」の故郷として有名な、葛飾区柴又の帝釈天（題経寺）での花祭りの様子である。