

赤米ニュース

第283号

(2020年10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)

10月の赤米作り	2261
おしらせ	2263
小学生のための赤米講座 (IV)	長沢利明 2265
表紙解説：東京の祭り⑩—日本橋のべったら市 (中央区) —	2267

[2020年版赤米栽培マニュアル]

10月の赤米作り

●10月の赤米作りのポイント

皆さん、お元気でしょうか。毎月お届けし

てきましたこの「2020年版赤米栽培マニュアル」も、いよいよ完結の時を迎えております。4月以来、半年間にわたって赤米作りに奮闘してこられた、皆さんのチャレンジ精神に対し、心から拍手を送ります。よくぞここまで、頑張ってくださいました。感動のゴールインの喜びを、皆さんとともに分かち合いたいと思います。

10月の赤米作りの課題は、要するに稲刈りをするということだけです。稲刈りのやり方に特別なルールはありません。お好きな方法で適当にやっていただき、収穫の秋を心ゆくまで楽しんでいただきたいと思います。

●稲刈りについて

赤米稲の稲刈りの時期は、出穂・開花から約3週間後が目安となりますが、東京でいえば、おおよそ10月上旬～中旬頃といったところです。ただし、「武蔵国分寺種」のような超早稲種の場合はもっと早く、9月中旬頃が稲刈りの適期となることでしょう。切穂が十分に垂れ下がり、籾もよく色づいて、指で押すとしっかり硬くなった状態になれば、もう刈り取ってもよいでしょう(写真11~12)。あまりに長く稔らせておくと、籾がこぼれ落ちますし、スズメにも食われますので気をつけましょう。

できることであれば、スズメ除けの防鳥ネットを張っておくのがもっとも安心で、ホームセンターなどで売っていますから、探して



写真10 スズメ除けの防鳥ネット

みて下さい。バケツやプランターの回りに支柱を立て、ミニ田んぼ全体をすっぽりネットで覆ってしまえば、もう絶対にスズメに食われることはありません。少しでもネットに隙間があいていると、そこからスズメが侵入しますので、気をつけて下さい。

稲の刈り方は、どのようにやっていただいても結構です。オーソドックスにやりたい方は、根本から鎌でザックリと刈ればよいですし、穂だけをハサミで切り取ってもかまいません。弥生時代の雰囲気を味わってみたいという方は、石器で穂刈りにして見て下さい。お子さんと一緒に石を割り、石器の石庖丁を作って稲刈りをやってみるのも一興です。あとで藁を正月用のシメ縄・リース作りに利用する場合、根元刈りでも穂刈りでも大丈夫で、どのようにしても藁は利用できます。赤米稲は通常稲よりも茎が長いので、藁細工に適しており、どのように刈り取っても十分に藁を用いることができます。

稲刈りには鎌があればベストですが、農家であればいざしらず、一般家庭には普通、鎌などありません。だからといって、わざわざ買ってくるにはおよばず、普通のハサミで十分に代用できます。ハサミで少しずつ根本を

切っていけばよろしいでしょう。根刈りでも穂刈りでも、刈り取った稲穂は束にして紐で縛り、物干し竿にさかさまに吊るして天日乾燥させましょう。スズメの食害には十分に気をつけ、雨が降りそうであれば屋内に取り込んで下さい。脱粒性の高い品種（武蔵国分寺種など）では、ボロボロと粃がこぼれ落ちますので、拾ってザルにでも入れ、天日にあてておきましょう。

●脱穀法について

こうして1週間ほど稲穂を日によくあてて干し、十分に乾燥させた後、いよいよ脱穀の作業にかかります。脱穀機も千歯こきもない一般家庭で、いったいどうやって稲の脱穀をやるのかといえば、実に簡単なことで、要するに自らの両手の指を使って、しごいていけばよいのです。稲穂を1本ずつ手に取り、左手で稲の穂首をしっかり押さえ、右手の親指と人差し指の爪を毛抜き状に合わせて穂をはさみ、下から上へとしごいていけば、実に簡単にボロボロと粃が取れていきます。この時に、粃が遠くにはじけ飛んだりしますので、下に新聞紙などを敷いて、作業をおこなうとよいでしょう。一般家庭でのパケツ・プランター栽培程度の規模であったなら、手で1本ずつ粃をしごいていくくらいの作業は、それほどの大仕事ではありませんし、かえって楽しいものです。お子さんやお孫さんにやらせてみるのも、よい経験になるでしょう。

こうして脱穀した粃はザルに入れ、さらに天日に当てて干します。収穫された粃粒の数や重量、または計量カップで容量を計り、春にまいた種子の量（粒数・重量・容量）でそれを割ってみれば、おおよその種子の増え方がわかります。収穫量の全量をそのまま来年

用の種粃とする場合には、お茶の缶などに詰めて翌年まで保存しますが、煎餅や海苔についてくる乾燥剤（シリカゲル）を中に入れておけば、カビの防止になります。種粃は、もちろん品種別にきちんと分けて保管し、混じり合うことのないように注意して下さい。友人・知人で、来年ぜひ赤米を育ててみたいという人がおられれば、種粃をどんどん分けてやって下さってもかまいませんが、その際に品種名・産地名を、そして育て方などをきちんと教えてあげて下さい。

●調製法について

収穫された赤米を食べてみようと思われる方は、ご自分で粃の調製をしなければなりません、これも簡単にできることです。戦時中のように、一升瓶の中に粃を入れて棒で突く方法もありますが、わずかな量であればすり鉢であたった方が早いです。すり鉢の中に粃を入れ、スリコギでゴリゴリと軽くすつていくと、粃殻がどんどん割れていき、中から小豆色をした赤米の玄米が飛び出してきました。あまり強くスリコギでこすり過ぎると、玄米が割れてしまいますので、力加減に注意をしましょう。

すり鉢の中に溜まった粃殻や芒などのカスは、フーッと息を吹きかけると飛んでいきます。スリコギですつてはカスを飛ばし、何度かこれを繰り返しているうちに、すり鉢の底にはしだいに玄米のみが残っていきます。時折、すり鉢の中の粃をザルに移し、風であおったり、団扇や扇風機を使ったりすると、一層効果的です。この作業は、粃殻のカスがあちこちに飛び散りますので、庭やベランダなどでおこなうようにしましょう。

調製後の玄米は、もうそのまま煮たり炊い

たりして食べられますが、さらにすり鉢ですって糠を落とし、ていねいに精米をすれば上等な白米になるとはいうものの、赤米の命である赤い色素や栄養分が失われますし、赤米本来の味を楽しむためにも、ぜひ玄米のまま食べることをおすすめします。バケツ栽培の場合、収穫量はわずかなものに過ぎませんし、茶碗1～2杯分がいいところでしょうから、通常米と混ぜて増量させて炊くとよいでしょう。ほんの少し赤米を混ぜただけでも、十分に赤い色素が溶け出し、美しいピンク色～小豆色の御飯になります。土鍋で粥に煮ると、一層よく赤米の味がわかります。

おしらせ

●国分寺五小で特別授業

東京都国分寺市の市立第五小学校では本年、国分寺赤米会のみなさんの指導のもと、5年生児童全員が赤米の学習に取り組んでいます。春には武蔵国分寺跡の赤米畑で、児童らが赤米稲の種まき体験などをおこなう予定だったのですが、コロナ騒動で中止になってしまい、まことに残念でした。秋の稲刈り体

験については何とか実現させたいと、関係者のみなさんが現在、頑張っておられるところです。校外での活動にはまだいろいろ困難な問題がともないますので、せめて座学だけでもやってみようということになり、7月31日(金)には赤米会の会員らが五小に出向いて、赤米に関する特別授業がおこなわれました。この日、同校校長の竹原稔先生のご案内で、赤米会のメンバーらが5年1組・2組の教室をおとずれ、5～6時間目の授業時間を用いて、特別授業をおこないました。授業を担当されたのは、長沢利明さんです。児童からは活発な質問がどんどん出され、関心の高さを物語っていました。国分寺市内の小学校では短い夏休みも終わり、すでに2学期の授業が始まっておりますが、9月に予定されている稲刈り体験は今のところ、何とか実施できそうな状況で、児童らも大変楽しみにしているようです。

●武蔵国分寺跡で赤米稲が出穂

連日の猛暑にもめげず、国分寺赤米会では武蔵国分寺跡の赤米畑で、毎週の除草作業を続けております。徹底的な草むしりさんのおかげで、雑草の繁茂はかなりおさえられてい



授業中の長沢利明さんです。



赤米会のメンバーが畑に勢揃いしました。



赤米稲が今年も稔りました。



こちらは赤米セミナーレのバケツ稲です。

ますが、長雨とカンカン照りの猛暑のせい、赤米の作柄はいまひとつです。とはいえ、8月初旬には待望の出穂・開花が確認されました。9月初旬現在、一部では稲穂がよく稔って登熟が完了しつつあります。昨年を上回る豊作が期待されます。

一方、市内の恋ヶ窪公民館の中庭で赤米のバケツ栽培をおこなっている赤米セミナーレでも毎週、当番制で水やりなどの作業が続けられておりますが、今年も無事に出穂・開花が確認されました。とはいえ、こちらも作柄は不十分で、あまり豊作とはいえませんが、秋の試食会で食べられる分くらいの収穫は、何とか確保したいものです。さらに、赤米プロジェクトのメンバーらが、市内の水田や畑

で育てている赤米稲も、今年の実入りはいまひとつであるように聞いております。どこでも似たような状況であるらしく、異常気象の影響は同じように出ているようです。そのほかでは、小金井市の東京学芸大学キャンパス内、および国立市の「はたけんぼ」の農地内の水田でも、「武蔵国分寺種」赤米稲が育っており、収穫期を迎えつつあります。

●播種後 90～120 日目の標準生育状況

種まきから 90～120 日後の赤米稲の標準生育状況を、品種ごとにここにまとめておきますので、参考にしてみてください。苗の草高の計測値は、mm単位で示されています。表中には、成長のよい株を 10 株ほど選び、その最大値・最小値・平均値を、計測して表してみました。

[播種後 90 日目 (8/3) の生育状況]

品種名	最大値	最小値	平均値
対馬種	940	868	897.7
種子島種	896	873	880.2
総社種	930	856	887.2
武蔵国分寺種	1021	873	974.5
長野トウコン種	751	700	732.4
ブータン種	1000	868	915.7
ベニロマン種	951	885	910.3

[播種後 100 日目 (8/13) の生育状況]

品種名	最大値	最小値	平均値
対馬種	985	921	951.0
種子島種	942	895	927.6
総社種	950	912	933.7
武蔵国分寺種	1028	912	950.8
長野トウコン種	840	818	825.3
ブータン種	1012	931	962.7
ベニロマン種	1013	912	949.8

[播種後 110 日目 (8/23) の生育状況]

品種名	最大値	最小値	平均値
対馬種	1014	976	998.6
種子島種	1040	973	1012.2
総社種	1062	989	1019.6
武蔵国分寺種	1021	935	983.0
長野トウコン種	934	845	888.9
ブータン種	1083	1022	1054.1
ベニロマン種	1041	982	1009.3

[播種後 120 日目 (9/ 2) の生育状況]

品種名	最大値	最小値	平均値
対馬種	1117	1049	1070.1
種子島種	1174	1081	1126.6
総社種	1210	1080	1127.9
武蔵国分寺種	終了	終了	終了
長野トウコン種	終了	終了	終了
ブータン種	1183	1111	1146.3
ベニロマン種	1120	1059	1081.6

～12)、それぞれの神社から私は、貴重な赤米稲の種子を特別に少しわけてもらい、ここ東京で栽培しています。3ヶ所の神社のどの赤米稲も、ジャポニカ種に属するもので、古代の日本で普通に栽培されてきた大昔の赤米稲の血を引く、古代米・古代稲といえます。これらの赤米稲は、古い時代の稲の特徴をよく残しており、それは野生稲の持つ特徴とも共通しているのです。



写真 8 岡山県総社市の国司神社



写真 9 国司神社の赤米神田

小学生のための赤米講座(IV)

長沢 利明

2 赤米ってどんなお米？・つづき

古い赤米稲を伝えてきた神社は、岡山県・長崎県・鹿児島県に1ヶ所ずつあって(写真8



写真 7 赤飯のルーツ？、赤米のおにぎり



写真 10 国司神社の赤米おにぎり



写真 11 鹿児島県種子島の宝満神社



写真 12 宝満神社の赤米おにぎり

いったい赤米稲のどういうところが「原始的」なのかといいますと、まずいえることは稲の背たけが非常に高いということです。赤米稲はとにかくノッポで、順調に育つ時には人間の背たけよりも高くなります。この私の身長は175 cmですが、それを上回ることもすらあるほどです。しかし、背が高いということは、風に弱くて倒されやすいということでもあり、それでは困るので、現代の稲はできるだけ背が低いようにと品種改良されています。「ササニシキ」とか「コシヒカリ」とか呼ばれている今の稲は、せいぜい110～120 cmぐらいの背たけで、決して高く伸びません。その分、風に強いというわけなのです。

そして、赤米稲の最大の特徴は、その穂が



写真 13 野生稲 (カンボジア)



写真 14 赤米の種子

まっ赤な色をしているということにあります(写真14)。私の持ってきた標本をごらんになって下さい。普通の稲とぜんぜん、姿がちがうということは、みなさん一目でおわかりでしょう。赤米稲の稲穂は、赤色～赤褐色をしていますし、籾の殻をむいてみると、中から出てくる玄米はチョコレート色をしています。普通の稲とはぜんぜんちがっていますし、そ

のちがいは幼稚園児だってわかります。また、稲穂には長い針のようなまっ赤な毛がゴワゴワと生えていて、まるでタワシかブラシのようです。これも普通の稲には見られない特徴です。この毛のことを「芒(のぎ)」と呼ぶのですが、現代の稲の場合、この「芒」というものが脱穀する時にとともじゃまなので、それをなくすように品種改良されてきました。「ササニシキ」や「コシヒカリ」には、この「芒」というものが、もうまったくないので

す。赤米稲の特徴は、ほかにもいろいろあります。たとえば、寒さや乾燥にととも強く、肥料もあまりいらぬ、ということなどもそうで、もともとが野生時代のままの姿をよく残した稲なので、とても丈夫でしんぼう強く、ほったらかし状態でもよく育ち、とても元気で野生的な性質を持った稲なのです。だから「原始的」といわれるわけで、野生植物のようなものなので、あまり人間があれこれと世話を焼きすぎではいけません。過保護に育ててはいけません。かといって、あまりほったらかしにしすぎても困りますが、最低限の世話をすればよいのです。この点は、みなさんもよく気をつけましょう。

3 赤米稲は大昔の稲

さて、赤米稲が古い時代の稲だということが、いったいどうしてわかるのか、もうみなさんはおわかりでしょう。その理由はまず、赤米稲は野生稲の持つ、古い時代の稲の特徴をよく残していて、「原始的」な稲なのだということです。だから、「古代米」と呼ばれているのです。先ほどいいましたように、米が赤い色をしていること、長い芒があること、背丈が非常に高いことなどは、すべて野生

稲の特徴と共通することで、赤米稲はほとんど人工的な品種改良を受けていない、もとの野生時代の姿をよくとどめた稲なのです。

どんな作物も、もともとは野生植物でした。何千年間もかけて人間がそれを改良し、今見るような作物になったのです。家畜もまたそうで、イヌの先祖はオオカミ、ブの先祖はイノシシです。ウシの先祖は野牛、ネコの先祖はリビアヤマネコ、といった具合です。そういう言い方でいえば、稲の先祖は野生稲であるわけで、もともと野生植物であったものを、人間が何千年もかけて改良をくわえ、今の稲が作られたのです。

ここでみなさんに、私の育てたことのある野生稲の写真を見ていただきましょう。これは、カンボジアのシェムレアップ湖という大きな湖のほとりに自生している野生稲で、むずかしくいうと「オリザ・ペレニス」という名前の植物です(写真13)。一目これを見て、今の稲とあまり似ていないと思われるかも知れませんが、実のつき方も少なく、ボロボロと種子がこぼれます。けれども、この植物の生物学的な特徴は、実は赤米稲に大変よく似ているのです。長い芒があること、ノッポな背丈などなどがその共通点なのですが、籾の殻をむいてみると、中からはやはり赤い色をしたお米が出てきます。野生稲の多くは、実は赤米稲なのです。(つづく)

[表紙解説] 東京の祭り⑩—日本橋のべったら市(中央区)

中央区日本橋の宝田恵比寿神社で、毎年10月19～20日におこなわれるべったら市は、晩秋の東京の風物詩である。市では、べったら漬(麴で漬けた甘口の大根漬)が、売り子らの威勢良い掛け声とともに売りさばかれ、市は大変な人出でにぎわう。