

赤米ニュース

第292号

(2021年7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 (Tel.042-577-6855)

7月の赤米作り-----	2332
おしらせ-----	2334
おたより-----	2337
国分寺市の稲作農具(Ⅲ)-----	長沢利明 2337
表紙解説：江戸東京ゆかりの植物⑦—センナリホオズキ—	2338

[2021 年版赤米栽培マニュアル]

7 月の赤米作り

●7月の赤米作りのポイント

バケツやプランターのミニ田んぼに植えられた赤米稲の苗は、その後すくすくと育っていることと思います。青々とした早苗には、すでに6～7枚の細い葉がつき、品種によってはもう、30～40 cmぐらい丈が伸びているのではないのでしょうか(写真6～7)。水位の調節は万全ですか？。バケツの地表面が干からびてはいませんか？。水は腐っていませんか？。もう一度チェックをしてみましょう。

さて苗の成長とともに、それを阻害しようとするさまざまな障害要因が、いろいろ



写真6 大きく成長した苗①



写真7 大きく成長した苗②

現れてくるというのが、これからの季節です。台風・病虫害・根腐れといった諸問題がそれですが、7月の赤米作りの基本テーマは、それらいつさいの障害要因への対処ということにしておきたいと思います。

●早苗の分けつ

梅雨が明けて盛夏の季節に入りますと、日中の平均気温は一気に上昇し、赤米稲の苗は加速度的に急成長を始めます。一生で最大の成長期に入った赤米稲は、この時期にぐんぐん背丈を伸ばし、さかんに分けつをします。分けつとは、苗株の根元から新しい茎が分かれて生えてくることをいい、親株から数株の子株が、さらに子株からは孫株が分かれていきます。分けつが進むと茎の本数が増え、株そのものが大きくなり、がっしりと安定して、地中では根がどんどん深く広く張っていきます。

分けつ後のミニ田んぼの水位はぐっと下げ、水深3 cmほどに維持し、根の発育を促進しつつ、地中温度が下がらないよう注意しましょう。この時期に苗の葉が黄色くなったりするのは、土中養分が不足している証拠です。もしそうになっていたなら、少量の追肥をおこないましょう。この頃、ミニ田んぼの水が腐って悪臭をはなち、何度水を取り替えても、それが消えないようなことがありましたら、「中干し」をおこなってみてください。中干しとは、ミニ田んぼの水を完全に抜いて干上がらせることをいい、そのようにして土に太陽の光を十分浴びせ、紫外線の力で土を殺菌します。中干しが済んだら再びミニ田んぼに水を満たします。

●病虫害への対処

次に、この時期に発生しやすい病虫害についての対策を述べておきます。まず害虫ですが、イチモンジセセリチョウという黒茶色の羽を持った小型の蝶がよくやってきて、苗に産卵していきます(写真8)。孵化した幼虫はムシャムシャと稲の茎や葉を食い荒らし、葉を折りたたんで繭を作ります。ツマグロヨコバイという緑色をしたごく小さなバッタ状の虫も、茎に取りついて汁を吸います。イネクロカラコバエという小さな黒いハエも、苗に産卵し、幼虫は旺盛に葉を食い荒らします。これらは見つけしだい、徹底的に駆除して下さい。手で採って踏みつぶしてしまえばよいのですが、あまりにひどいようでしたら、殺虫剤を使いましょう。

夏に低温や長雨が続くと、さまざまな病気も発生しやすくなります。一番やっかいなのはイモチ病で、葉イモチ・節イモチ・籾イモチなどがあり、葉が萎えて白っぽく変色し、カビが生えたような状態になって、どんどん伝染していきます。特に早苗の頃に発生する苗腐れ病も、低温が原因でどんどん苗が腐っていく病気です。病気になった苗には消毒をほどこしますが、どのような薬品を用いるかは、園芸店や農家に相談してみてください。

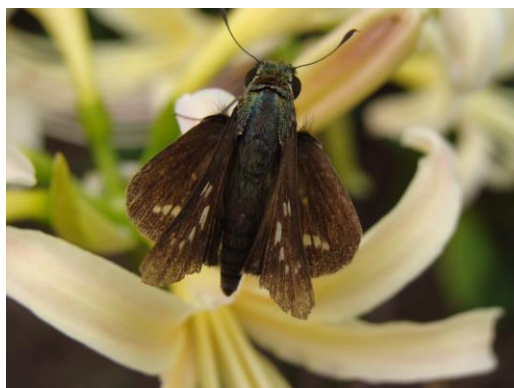


写真8 稲の害虫イチモンジセセリチョウ

病気の予防対策としては、とにかく田の水温と土中温度の下降を防ぐということが大切で、水深を浅くして日をよく当てたり、ビニール覆いをかぶせて保温をしたりして、極力高温状態を維持することです。気温30℃以上の状態であれば、稲の生命力の方が病原菌のそれを上回り、たいていの病気をはね返してしまうともいわれています。それでも病気にやられた時は、思い切って再び中干しをやってみる、感染した苗を切り取って間引く、などの措置をためてみて下さい。

●その他の障害要因の排除

次に問題になるのは、何といたっても風害です。草丈の高い赤米稲は、通常稲に比べて非常に風に弱く、強風で倒されやすいのです。ビル風などを強く受けることが予想される場合、バケツの四隅に支柱を立てて、ビニール紐などをその間に張りめぐらせておくと、それが風倒よけのネットの役割を果たし、茎を支えて倒れるのを防ぎます。台風の接近中などは、バケツを丸ごと屋内に避難させ、暴風雨から守ってやって下さい。

マンションなどでの赤米栽培では、ペットによる食害も多く発生します。自分の家で犬猫を飼っていないくても、野良猫などが侵入してきてバケツやプランターを倒したり、土を掘ったりしますので、安全な場所にそれらを置くようにして下さい。猫は習性上、胸焼けがすると胃の消化を助けるために、イネ科植物の葉をよく食べますので、要注意です。猫用の食草の栽培セット(いわゆる「猫の草」)をペットショップで買ってきて、そちらの方を食べるように愛猫をしつけて下さい。それでも駄目ならば、犬猫よけスプレーを容器周辺に噴霧しておくともよいでしょう。

バケツの水中にアオコ・アオミドロなどの緑藻類が発生することもよくあり、水面を覆ってしまうので、水温低下・根腐れの原因となります。そのような時にはジョウロで散水をして水面を少々かき回し、水位を上げた後、バケツを傾けて一気に水をこぼし、藻類を流してしまうとよいでしょう。何度もやっているうちに、しだいに発生量も減っていきます。アオミドロは緑色をした髪の毛状の藻類で、まるでトロロコンブのような塊を水中に形成しますが、塊ごと手ですくい取ってしまえば除去できます。せっかくここまで苗を育ててきて、病気や害虫や猫にやられてしまったのでは、泣くに泣けません。細心の注意を払い、何でも早めに手を打っていきましょう。

●ボウフラ対策について

最後に、ボウフラ対策についても一言触れておきます。赤米稲を育てているミニ田んぼには、つねに水が貯められているため、蚊にとっては恰好の産卵場所となります。蚊の卵はすぐに孵化して、ボウフラとなり、やがて蚊の成虫となって人を刺すようになります。バケツやプランターの水面に顔を近づけて、よくご覧になって下さい、たくさんのボウフラがそこに泳いでいませんか？。いたならば、すぐに手を打ちましょう。殺虫剤をまけばボウフラを簡単に退治することができますけれども、無農薬栽培を極力つらぬいていこうというのが私たちの方針です。殺虫剤は最後の手段としてとっておき、それ以外の方法をいろいろためしてみましょう。

薬に頼らずにボウフラを駆除する方法はいろいろあり、たとえば水中に銅線を沈めておくとよい、などということがよく言われてきました。しかし、私たちが実験してみたところ、あまり効果がなく、俗説だったようです。結局のところ、ミニ田んぼの水を時折抜いて、土の表面を干上がらせ、ボウフラを皆殺しにするのが、一番手っ取り早い方法であるようです。大量のボウフラが発生した時、バケツやプランターを傾け、そこから水を一度全部流してしまってください。水を抜いてしまえば、ボウフラはしばらくピクピクしていますが、やがて死滅しますので、また水をそこに入れます。大型のプランターですと、水抜きのためにそれを傾けるのが大変で、結構骨が折れますけれども、毎日やるわけではないので、頑張りましょう。プランターの底にある孔の栓を抜いて排水すると、土も一緒に流れ出してしまうので、避けた方がよいです。ストーブ用の灯油ポンプを用い、ガス抜きパイプの中にその先端を突っ込んで排水するのが一番楽です。

要するに時々水抜きをやって、「中干し」をおこなうということです。1週間に1度、もしくは3日おきぐらいに水抜きを繰り返していけば、着実にボウフラを駆除することができますので、ぜひためてみてください。ボウフラを駆除せずに放置しておきますと、夏場に大量の蚊が発生して、悩まされることになりますし、ご近所に対しても迷惑になりますから、気をつけましょう。さあ、赤米稲の出穂・開花までもうひとふんばりです。頑張りましょう！。

お知らせ

●セミナーの赤米稲は順調！

国分寺市の「赤米セミナー」で育てているバケツ栽培の赤米稲は、例年になく順調に

育っており、すでに苗が 20 cm ほどに成長していて、今年は期待が持てそうです。新型コロナウイルスによる緊急事態宣言が延長され、恋ヶ窪公民館の中に立ち入れない状況が続いていますが、特別な許可を受けて会員らが時折、中庭内に入らせてもらい、世話を続けています。また、前号でもお知らせした通り、今年は隣の第九小学校の4年生2クラスの赤米作りを、セミナーレが指導することになっており、本年5月21日（金）にはその種まきもおこなわれました。本会代表の長沢利明さんによる簡単なレクチャーもなされました（写真参照）。九小の赤米栽培は、各教室の窓側ベランダに大型プランターをいくつか並べておこなわれています。



フェイスガードを着用しての長沢さんの授業です



みんなでプランターに種をまきました

●国分寺五小で赤米田植え！

国分寺市立第五小学校では本年6月1日（火）、国分寺赤米会の指導のもと、校内に新たに設けられた小規模な田んぼで、赤米稲の田植え実習がおこなわれました。この田んぼは、児童らの足洗い場としてかつて用いられていたコンクリート槽をビオトープとして再利用したもので、地元農家の皆さんに協力していただき、そこに土や堆肥を入れて田んぼに作り替えたものです。この日、5年生2クラスの児童らが裸足になって田んぼに入り、赤米稲（武蔵国分寺種）の早苗を手で植えました。都会育ちの子供たちなので、泥田に入るのはもちろん初めての体験です。泥だらけになって悪戦苦闘しながらの田植えを、みんなで大はしゃぎをしながら頑張りました（写真参照）。早苗はその後も、立派に成長しています。子供たちには、忘れられない貴重な経験になったことでしょう。秋の稲刈りも楽し



子供たちは泥だらけになって大喜び！

国分寺市立第五小学校5年生による赤米の種まき作業が、にぎやかに実施されました（6月2日）。



みです。

●国分寺五小の赤米種まき

国分寺市立第五小学校では、赤米田植えのおこなわれた6月1日の翌日、すなわち6月2日（水）に、今度は武蔵国分寺跡の赤米畑で、盛大な種まきがおこなわれました。この日の朝、五小を出発した5年生2クラス56名の児童らは、橋本校長先生、1組担任の材木先生、2組担任の河内先生に引率されて、赤米畑へと到着しました。橋本校長、赤米会の龍神会長の挨拶の後、本日の作業の指導にあたられる赤米会のメンバー10名が紹介されました。続いて赤米会の前澤さん、武藤さんによる作業手順の説明と試技の披露がなさ

れ、さっそく作業が始まります。1クラスは6班に分かれていますので、計12班がそれぞれの受け持ち区画に各班の旗を立てます。続いて児童らは、500cc入りのジュースのペットボトルを手に持ち、それを物差しにして、畑の畝上に30cm間隔で目印をつけ、そこへペットボトルの口を押しつけて深さ5cmほどの穴を開けていき、水浸して芽出しを済ませた赤米の粃を10粒ずつまいて土をかぶせていきます（写真参照）。

児童らは皆で仲良く協力して種をまいていき、1時間ほどで作業は終了しました。空は曇っていて涼しかったため、昨年の稲刈りの時のように熱中症になる児童もなく、無事に野外実習は完了しました。簡単な終礼を終

えた後、児童らは赤米会のメンバーたちに「ありがとうございました！」と元気よく挨拶をしながら、五小へ帰っていきました。今後の計画としては、7～8月中旬に赤米会による畑の除草・管理がおこなわれ、10月には児童たちの参加のもと、稲刈り・脱穀作業がおこなわれることになっております。できることであれば、収穫された赤米をぜひ児童らにも食べてもらいたいものです。

●赤米ビール、ついに完成！

国分寺赤米プロジェクトでは昨年来、国分寺市・青梅市内で収穫された赤米を原料としたビール造りのための取り組みを、さまざまに模索してきましたが、このたび、ついにそれが実現する運びとなりました。ビールの醸造を請け負っているのは、「Kunitachi Brewery（東京都国立市東 3-17-28 草舎ビル 1 階）」で、醸造責任者は斯波克幸さんです。一体どんなビールができるのでしょうか。大変楽しみなのですが、最初に仕込まれた記念すべきそのビールは、6月13日（日）に予定されている赤米プロジェクトによる青梅市内での田植えイベントの場で、お披露目されることになっております。同日正午に青梅市内のイベント現場と、国立市内の「せきや酒店」とで、ビール新酒が同時刻に開栓され、参加者らに振る舞われ、試飲していただくという段取りです。その後、赤米ビールは国立市内の「せきや」と、国分寺市内の「胡桃堂喫茶店」などで、一般向けの販売がスタートするとのこと。長年の夢をついに果たされ、ここまで話を進めてこられた赤米プロジェクト代表の坂本浩史朗さんたちの努力には、心から敬意を表しておきたいと思います。くわしいことは、また次号でお知らせさせていただきます。

できます。

おたより

●フィリピン種赤米を（山田義高）

いつも『赤米ニュース』、お送りいただき、ありがとうございます。本年も、切手少々ですがお送りいたしますので、配布方よろしく願いいたします。今年は6月14日時点で、まだ赤米の種子を蒔いておりません。なんとか6月中旬に蒔いて育てようと思います。フィリピン種の赤米の種子がありましたら、お分け下さい（6/17：東京都武蔵村山市）。

国分寺市の稲作農具(Ⅲ)

長沢 利明

2 耕起作業と農具・つづき

市内の稲作農地は水田と陸田（畑）とに分かれていたが、水田は古くからの集落である本村と恋ヶ窪の2村にのみ見られ、新田村8地区にはまったく存在しなかった。したがって、新田村における稲作は陸稲栽培という形を取るほかはなく、その収量は年々の降水量の多寡によって左右され、生産量が大きく変動するという不安定な経営を強いられてきた。新田村にあつては、白い米の飯を日常的に食べることなど夢のような話で、大麦7割にオカブ（陸稲のこと）米3割を混ぜたバクメシ（麦飯）が常食で、「麦入りの飯というより、米入りの麦飯だった」と、榎戸新田の古老らは語っている[長沢 2020: p. 15]。1960年代頃まで、そのような状態なのであった。

一方、水田のあった古村2集落について見

図3 天秤棒 注) 榎戸新田のもの[長沢, 2020:p. 28]。

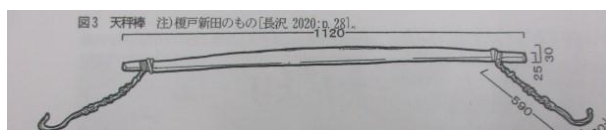
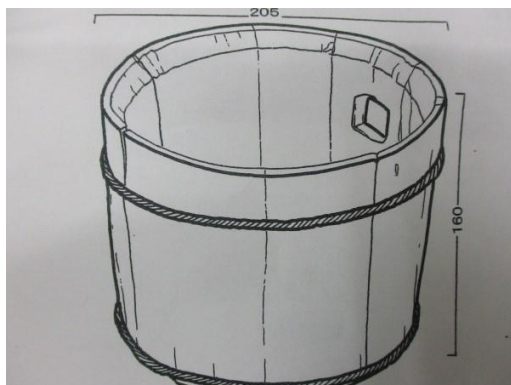


図4 肥柄杓

注) 内藤新田のもの [米村, 2020 b :p. 33]。



ると、両村に帰属する水田はすべて野川沿いの低地帯に集中していたのであったが、そこでの水田はおおざっぱに見るなら、乾田と湿田とに分けられる。俗に前者のことを「オカダ (岡田)」、後者のことを「ドブッ田」と呼び、前者が灌漑田であったのに対し、後者は天水田なのであった。すなわち、前者が野川や恋ヶ窪用水から農業用水を取り入れていたのに対し、後者は湧水を水源とする水田なのであった。ために、後者の田は水温が低くて、水稻の生育にはあまり適さず、しかも排水条件が悪くて腰まで泥にもぐるような深田が多く見られた。ドブッタという呼称はそこから来ており、「底なし田んぼ」と呼ばれることさえあった。下半身を泥に吞み込まれて身動き

が取れないので、農民は田の泥の底に丸太を沈め、それを足場にして田植えや稲刈りをおこない、時には後述する「田舟」が用いられてきた [榎本・松本, 1995:p. 112-113]。

このように、国分寺市内の稲作農地条件の実態は、決して単純なものではなく、そのことは当然、農具の多様性を生み出す要因ともなっていた。そこで次に、農地の耕起用具の実態についてを、見てみることにしよう。

(つづく)

[表紙解説]

江戸東京ゆかりの植物⑦—センナリホオズキ—

浅草のホオズキ市は毎年7月9～10日に開催されるが、今年はコロナ禍で中止に追い込まれてしまった。例年であれば、浅草寺の四万六千日法会に合わせて、たくさんのホオズキ商が境内に出店し、真っ赤な実を稔らせた鉢植えのホオズキがそこで売られる。それはよき江戸情緒を残した、東京の夏の風物詩なのだとされてきたのであったが、実をいえば浅草寺の門前市でホオズキが売られるようになったのは、幕末から明治時代にかけてのことで、市の歴史は意外にもそう古くはない。しかもその当時、売られていたホオズキは今見るような赤い実のタンバホオズキ (丹波酸漿) ではなく、青い実を稔らせるセンナリホオズキ (千成酸漿) なのだった。江戸っ子たちはその青い実をそのまま飲み込んで疫病除けにしており、ホオズキは薬として用いられていた。現代のホオズキは観賞用だが、もともとは薬用だったのだ。センナリホオズキはいまやほとんど残っていないが、その一品種であるオオセンナリの花の写真を、表紙に掲げておいた。