

赤米ニュース

第 295 号

(2021 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 (Tel.042-577-6855)

10 月の赤米作り-----	2356
おしらせ-----	2358
おたより-----	2360
国分寺市の稲作農具 (VI) -----	長沢利明 2361
表紙解説：江戸東京ゆかりの植物⑩—江戸菊— -----	2362

[2021 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「2021 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。稲穂が十分に垂れ下がり、籾が黄色く色づいて、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。あまりに長く稈らせておくと、どんどん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感じてみたいという方は、石器で穂刈りにしてみてください。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。一般家庭でのバケツ・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、ぜひ玄米のままで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、充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。

●小泉和子さん・野沢森生さんの赤米報告

赤米セミナーレのメンバーで、当会会員でもある小泉和子さんと野沢森生さんが、ご自宅での赤米栽培記をこのほど書いて下さいましたので、ここに紹介させていただきます。掲載誌は、特定非営利活動法人国分寺市にふるさとをつくる会（東京都国分寺市泉町2-6-2-404）の会報である『国分寺市にふるさとをつくる会』の第231号（6月1日発行）と第234号（9月1日発行）です。小泉さんの報告は「幻の赤米—武蔵国分寺種赤米—」と題して231号に、野沢さんの報告は「幻の赤米（武蔵国分寺種稲）栽培中！」と題して234号に掲載されています。ご両人の許可を得て、ここに再録させていただきました。参考にしていただければさいわいです。

おしらせ

幻の赤米 武蔵国分寺種赤米

この赤米は平成9年国分寺市東恋ヶ窪の畑で見つかりました。この赤米稲は、武蔵国分寺跡にちなみ「武蔵国分寺種赤米」と呼ばれ、平成27年には畑で育てる陸稲として、国分寺市内での栽培が再開されました。

古代米のうち、在来品種の赤米が、西日本の3か所(岡山・長崎・鹿児島)と、東日本の国分寺市で、その存在が確認されています。

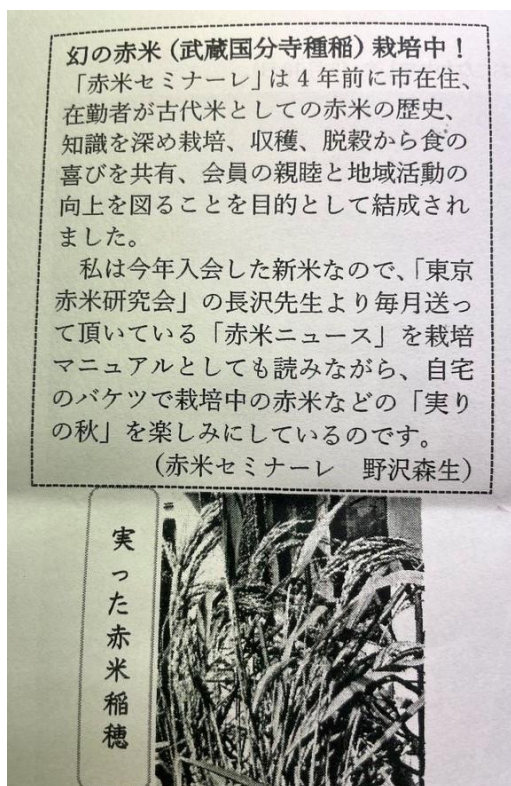
初めて赤米づくりに挑戦中！

4/28に黒土と園芸用土を半々に混ぜ合わせてバケツに入れ、お水を注ぎ準備完了。4/30に前以って（芒）を切って置いた種を一ヶ所に6粒まき、芽が出るのを心待ちにしていました。5/10赤米らしき芽が発見されました。

何とも愛おしい！毎日、朝一番に様子を見に行くのが日課です。

芽はグングン伸びています。5/22現在一番ノッポは22センチです。収穫までが本当に楽しみです。（赤米セミナーレ会員 小泉和子）





●赤米畑の土壌検査結果

国分寺赤米会では、武蔵国分寺跡地の赤米畑の定期的な土壌検査を続けておりますが、本年3月から4月にかけての調査結果を、以

分析結果一覧 (pH)

地点	3/11	3/16	3/30	4/7	4/27
1-1	7.6	7.2	7.4	6.9	7.3
1-2		7.3	6.9	7.0	7.4
2-1	7.5	7.4	6.9	7.0	7.0
2-2		7.4	6.9	7.1	7.2
2-3	7.8	7.5	6.7	7.1	7.1
2-4		7.5	6.8	6.8	7.0
2-5		7.2	6.7	7.1	6.8
2-6	7.8	7.4	6.8	6.9	7.3
3		7.2		7.0	7.3

分析結果一覧 (EC)

地点	3/16	3.30	4.7	4/27
1-1	280	278	475	266
1-2	214	228	348	256
2-1	268	362	670	1466
2-2	303	374	280	504
2-3	306	358	314	386
2-4	294	382	406	766
2-5	220	552	420	410
2-6	280	380	340	386
3	330	192	326	182

下に掲げておきたいと思います。見ての通り、各調査地点の pH 値はおおむね弱アルカリ性を示しており、もう少し酸性度を高めたいところですが、場所によっては pH6.8~6.9 台にまで低下しており、春先におこなわれた土壌改良が効を奏しているようにも見えます。本年は赤米稲の生育も上々で、それも土壌改良の効果と思われます。

●赤米会の稲刈りリスタート

国分寺赤米会では本年9月10日(金)、武蔵国分寺跡地の赤米畑で、待望の稲刈りを開始しました。まだ時期的に早すぎるような気もしますが、何しろ赤米稲は脱粒性が高いので、稲穂が登熟する前に籾がボロボロとこぼれ落ちてしまい、スズメの食害も顕著に現れていますので、稔った穂からどんどん刈り取ってしまうことにしました。根刈り方式でいっせいに刈るのは無理なので、例年通りに穂刈り方式でおこなうのですが、例によって石包丁を用い、弥生時代のやり方で稲刈りを実施することになりました(次頁写真参照)。初めて石包丁を手にする会員も多く、「貴重な経験ができた」との声も聞かれ、大変好評でした。

秋晴れの空のもと、石包丁を用いての稲刈りがなごやかにおこなわれました（9月10日）。



日頃、赤米畑の見守りをして下さっている隣家の道林さんの手作りの梅ジュース・赤紫蘇ジュースも休憩時間に振る舞われ、「とてもおいしい!」と、これまた好評でした。稲刈り作業は今後も少しずつ進められていく予定です。

●赤米ビールはまだ未発売

前号で赤米ビール「あめにうたえば」が、国分寺市内の胡桃堂喫茶店にて発売中、とお知らせしましたが、実はまだだということでした。いろいろ解決しなければならない問題があって現在、発売を見合わせているとのことでした。本誌を読んだ方々が同店をおとずれたところ、まだ発売されておらず、失望され

たとのことも聞いております。ここに訂正して、お詫び申し上げます。

おたより

●稲の害虫（長沢利明）

稲を食い荒らす害虫が、いろいろいます。私の自宅でも随分被害を受けてきました。周囲に農地などまったくない市街地内の真ん中に私は住んでいますが、庭先でバケツ栽培をしていますと、いまや多摩川沿いの水田地帯でさえめったに見かけなくなったイナゴが飛んできて、バケツ稲に取りつくのです。彼らは一体どうやって、そこに稲が植えられてい

ることを察知したのでしょう。夜中に懐中電灯を持って見回っていると、ムシムシと稲の葉を食いまくるイナゴやバッタ、蛾や蝶の幼虫を見つけることができますので、見つけしだい捕らえて足で踏みつぶして殺してしまう必要があります。手で直接さわるのが嫌だという人は、割箸でつかみ取ればよいと思います。今まで当家で確認した稲の害虫は次の4種です。まず蝶類の幼虫ではイチモンジセセリチョウの被害がもっとも多く、次いで蛾類のタケノホソクロバの幼虫があげられます（写真参照）。バッタ類ではハネナガイナゴとクルマバッタの被害が甚大で、おもに葉を食われるのですが、粃の未熟乳液を吸って空粃の白穂に変えてしまうカメムシ類もいます。気をつけましょう（9/7・東京都国立市）。



タケノホソクロバの幼虫

国分寺市の稲作農具(VI)

長沢 利明

2 耕起作業と農具・つづき

しかも 2〜3 軒で金を出し合い、共同で馬を馬喰から馬を借りるという形が一般的で、田植えの時のユイ（結）仲間どうし、または

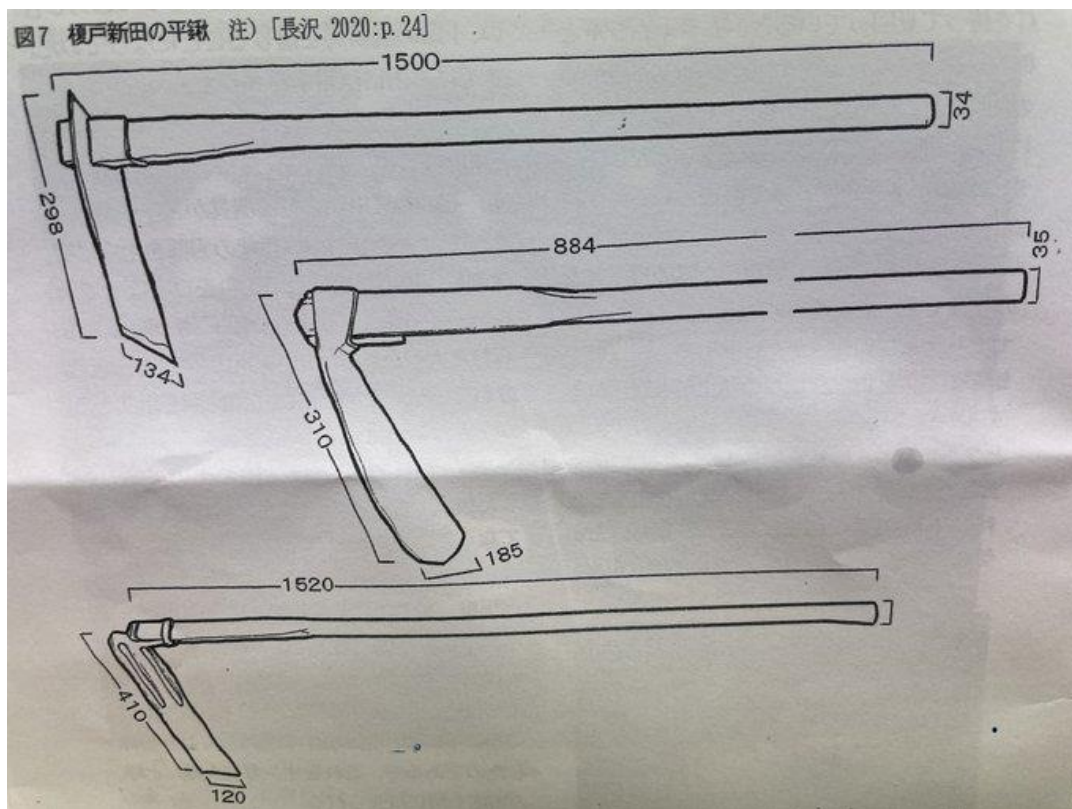
近隣家どうし、時には親族どうして協力し合い、1 頭の農耕馬を借りることになっていた。すでに本田には用水路から水を入れており、たつぷりと土に水をしみこませて柔らかくしておいてから、馬をそこに入れて土をかき回す。その時に用いられる農具がスキ（犁）であって、大きなシャベル状の刃部を土中に突き刺し、強力な馬の力でそれをひっぱって土をひっくり返していく。頑丈に木を組んで作られた大型農具で、市内には現在ほとんど残されていないため、ここに実測図を示すことができないのは残念である。

スキを用いて荒っぽく田の土の天地を返した後、今度はその土塊をさらに細かく砕いてならしていかなければならない。その時、馬に連結させているスキをはずし、今度はマンガ（馬鋤）をそこに装着して、また馬に曳かせる。マンガとは、頑丈に組み合わされた木製の枠に、土を砕くための鉄製の「歯」を、何本もはめ込んだ農耕具で、それを馬に曳かせて用いるので、「馬の鋤」すなわちマンガと称したのであるが、これをオンガ（大鋤）と呼ぶ古老も時には見られる。

マンガには畑作用の「振りマンガ」と呼ばれるものもあるが、それは小型の土こなし具であって、マンガとは呼ぶものの、馬に曳かせることはなく、農民が両手で握って左右に振り、土をならすための農具であった。もっぱら麦作用の農具であるから、陸稲畑でそれが用いられることはなかった。

ここで、恋ヶ窪でかつて用いられていたマンガの実測図を、2 点ほど掲げてみることにしよう（図 9）。見ての通り、マンガは大きな農具で、長さ 960 cm ほどの横木に 2 本の縦材をはめ込み、その上部に長さ 620 cm の把手を取り付けている。

図7 榎戸新田の平鋤 注) [長沢, 2020:p. 24]



すべての部材は精巧なホゾ組みで固定されているが、各連結部分には何本も釘を打って補強がなされており、それは使用する農民が打った釘であって、その部分がもっとも顕著に破損したことがわかる。かなり荒っぽく使用される農具なので、頑丈に作られてはいないものの、破損もまた激しかった。

下部の横木には 10 本の「歯」がはめ込まれているが、その歯はタガネ状に鍛えられた鋼鉄製で、磨耗すれば交換された。横木の両側には、曲がりくねった未加工の天然木を用いた 2 本の突起部が取り付けられているが、これをヒッカケ（引き掛け）といい、2 本の縄をそこに縛りつける。（つづく）

[表紙解説] 江戸東京ゆかりの植物⑩—江戸菊—

江戸時代中期から明治時代にかけて、江戸の街でさかんに栽培・改良されてきた菊が江戸菊である。花弁は細く、淡い黄色・紫色・オレンジ色の柔和な色調をしている。しかし、何といても江戸菊の最大の特徴は、花の咲き始めから咲き終わりにかけて、花弁が外側に開いたり、内側に巻き込んだりと、さまざまに変化することであって、ために「狂い菊」と呼ばれることもあった。「追抱（おいだき）」・「追棲抱（おいづまだき）」・「自然抱（しぜんだき）」などの、さまざまな品種がある。そうした江戸菊の古典品種や菊造りの伝統技術は、調布市の神代植物園に今も継承されており、秋にそこへ行けば本物の江戸菊を見ることができる。