

赤米ニュース

第 296 号

(2021 年 11 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 (Tel.042-577-6855)

11 月の赤米作り-----	2364
お知らせ-----	2367
おたより-----	2369
国分寺市の稲作農具 (Ⅶ) -----	長沢利明 2369
表紙解説：江戸東京ゆかりの植物⑪—クニタチカタバミ— -----	2370

[2021 年版赤米栽培マニュアル]

11 月の赤米作り

●赤米栽培マニュアル番外編

皆さん、こんにちは。「2021 年版赤米栽培マニュアル」も、いよいよここに最終回を迎えることとなりました。最終回ですので、今回は最後のおまけの番外編として、収穫後の赤米稲の稲穂や藁の利用方法などを、若干解説してみたいと思います。

皆さんが半年間をかけて、大切に育ててこられた赤米稲のその美しい稲穂は、十分に観賞に耐えるものです。それをそっくりそのまま記念に残し、部屋に飾っておきたいと思われる方々もおられることでしょう。そのような方々にはぜひ、それをドライフラワーにして保存し、室内装飾やアクセサリなどに用いてみることを、おすすめします。

さらに、稲という作物からは、食糧としての米が取れるのはもちろんですが、藁もまた残ります。稲の藁は非常に丈夫で美しい工作素材になり、麦や雑穀類の藁よりも格段にすぐれています。ために稲藁は古来、ワラジや草履、蓑や俵など、さまざまな生活道具作りに用いられ、日本人の暮らしを支えてきました。この貴重な藁を、捨ててしまう手はありませんし、何かの形に役立ててみるというのも一興です。

もちろん、一般家庭でのバケツ栽培で得られる程度の量の藁では、それほど大したものとは作れませんし、技術もまた要求されます。誰にでもできる簡単なやり方での藁細工で、何かを作ってみるとしたなら、お正月のしめ縄やリースがよろしいのではないのでしょうか。自家製の納豆作りなどに用いてみても、もち

ろん結構です。

●ドライフラワーの作り方

まずはドライフラワー作りから解説していきましょう。これは赤米の稲穂をそのままの形で乾燥・保存させるもので、うまく作れば真紅の芒の色がきれい残り、素晴らしいドライフラワーになります。特に対馬種・神丹穂種・ベニロマン種などは、稲穂の赤い色調が実に美しく、見栄えがしますので、ドライフラワーに向いています。作り方のコツは次の通りです。

まず稲刈りですが、ドライフラワー作りをするためには、穂刈りをせず根刈りにするのが普通です。穂だけを集めて束ね、ブーク状にしたいということなら穂刈りでもよいのですが、植物体の全体を残したいという方は、まるごと根本まで含めて切り取った方がよろしいでしょう。いずれにしても、ドライフラワーを作ることが目的ですので、稲穂を次年度用の種籾にしたり、米を収穫して食用にしたりするということを、この場合は考えていません。

したがって、種籾や米をそこから得るということはあきらめねばならないので、籾に完全に実が入るまで待ってはいけません。結実初期の、もっとも芒の赤色の美しい時に刈り取ります。穂がだらりと垂れ下がる頃になりますと、赤い色も褪せてきますし、品種によっては黒ずんでしまいますので、その前に稲刈りをする必要があります。籾がスカスカでもよいわけです。

刈り取る日は、天気予報を見て一日中晴天であることの予想される日を選び、早朝に刈ってただちに日に干し、丸一日で十分に乾燥させきって下さい。乾燥に何日もかけない方

がよく、そうしないと赤色の美しさが落ちてしまいます。翌日以降は、風通しのよい日陰に吊るして陰干しにします。開花直後に刈り取って、押し葉にする方法もあり、その場合は新聞紙にはさんで重しをします。新聞紙はまめに取り替えて水分を吸い取らせませんが、新聞紙のかわりに、植物標本や押し花細工を作るのに用いる専用の吸水紙、乾燥剤などを使うと、さらに美しく仕上がります。

●クエン酸を用いたドライフラワー作り

押し花方式のドライフラワーは、ぺったんこの平面的な作品になってしまい、そこが欠点であるともいえます。台紙に貼ったり、額に入れて飾るのでしたらそれでもよいのですが、生きている時と同じ状態で、立体的な作品にするためには、薬品で処理した方がよいです。薬品とはいっても、少量のクエン酸を用いるだけで、人体には何の害もないですから安心です。クエン酸で処理した赤米稲の稲穂は、その美しい赤い色がさらに強調されて素晴らしい仕上がりとなり、売物になりそうなほど見事なドライフラワーになります。そのやり方についても、少し解説しておきましょう。

まずは市販のクエン酸の粉末を、薬局やホームセンターなどで購入します。粉末を小分けにしたものを1袋ほど買ってくればよく、価格も安いです。次に、クエン酸の2%溶液を作ります。水1ℓ(1000cc)に対して、クエン酸粉末を20gほど混ぜ、よくとかして洗面器やバケツなどに貯めます。刈り取ってから、よく乾燥させた赤米稲の稲穂をそこに漬けますが、穂だけでなく茎葉も一緒に液にひたします。漬ける時間は、1～2時間ほどで充分です。その後、稲穂をクエン酸液から引

き揚げ、水分をよく切って、物干し竿などに吊るし、陰干しにします。こうして薬品処理をくわえますと、赤米稲の穂は美しくまっ赤に発色し、素晴らしいドライフラワーになります。

●赤米納豆作り

自家製の納豆作りに、赤米の稲藁を用いるというのもおもしろいことです。納豆はわが国独特の食べ物で、栄養価にもすぐれ、ほとんど添加物を用いずに作られている自然食品です。1本の藁に自然に付着している約1千万個もの納豆菌が、煮豆を発酵させ、おいしい納豆ができあがるというのが、納豆作りの基本原理なので、まさに藁の力で納豆は作られているというわけなのです。

市販の納豆は、今では藁を用いずに、培養した納豆菌を煮豆に振り掛けて発酵させているのですが、昔ながらの方法で、ご自分でそれを作ってみたならば、藁の香りもよく残り、自然なおいしさと風味の豊かさを味わうことができます。ましてや、赤米稲の藁を用いて作られた納豆でしたら、おいしさもひとしおでしょう。通常の稲の藁ではなく、貴重な赤米稲の藁を用い、ごく少量の赤米玄米を煮豆に混ぜて発酵させるだけで、本物の「赤米納豆」になります。市販の納豆とは当然、味も香りも少し違うはずだと、私たちは思っています。

もちろん納豆は食べ物なので、食の安全性ということには十分な配慮をすべきで、必ず無農薬・有機栽培で育てられた自然な稲の藁を使って下さい。ご自宅でのバケツ栽培で育てられた赤米稲であれば、安心でしょう。そのためにも、農薬や化学肥料の使用は、日頃からつつしむようにしておきましょう。納

豆作りの具体的な方法につきましては、本誌254号にくわしく解説されておりますから、もう一度それを見返して、参考になさってください。

●しめ縄・リース作り

お正月に玄関口などに飾るしめ縄を、赤米稲の藁を用いて作ってみるのも、なかなか楽しいものです。赤米稲の藁は通常の稲よりもずっと長く、しなやかなため、藁細工には大変向いております。

シメ縄を作るためには、まず藁の基本的な処理をおこなう必要があります。収穫された藁をよく手でしごいて、すぐって、葉の部分を除きます。稲の葉は藁細工には不必要なものなので、完全に取り去ります。茎の部分のみを用いるわけで、そうしないと丈夫で美しい作品にはなりません。古来、「ワラ」とは稲の茎の部分のみをさしてそういったのでして、葉の部分は「ハカマ」といい、きれいに切り除かれてきました。

茎だけになった藁は束にして根元を縛り、今度は「藁打ち(藁たたき)」をおこないます。まず藁束に水を掛けて、よく湿らせます。束ごと水道の蛇口の下で、バシャバシャと水を掛けてもいいですし、水を満たした大きなバケツの中に、束ごとしばらく沈めておいてもよいです。全体に水気がしみ込むように、時々穂側と根元側とをひっくり返して、水に漬けるとよいでしょう。

藁束に十分に水気がしみ込みましたら、今度は「藁打ち」の作業をします。藁束をコンクリート床とか、ブロックとかの固い土台の上に置き、ビール瓶の腹などでよくたたきます。結構、力がいらしますので、女性の方々はたたかずに、瓶を束に押しつけてグリグリと

回し、束を押しつぶすようにするとよいでしょう。要は、藁を柔らかくほぐせばよいのですから、どのようにやっても結構です。両手でよく揉みほぐしてもよいのです。こうして柔らかくなった藁束は、ぐっと加工がしやすくなります。



しめ縄リースの完成

以上で藁の下ごしらえはできましたので、今度はそれを縄になってみることにしましょう。藁で縄をなうには一定の技術が要求されますが、まずは細い縄をなってみてください。何度か練習すれば、誰でも上手に縄がなえるようになります。ある程度、上達したならば、いよいよシメ縄をなってみましょう。20～30本ぐらいの藁を手にとって、根元側を紐などで縛り、そこを片足で踏んづけて押さえ、反対側(穂側)を二手に分けて、縄になっていきます。このシメ縄を、ぐると輪にして固定すればリースになります。いわゆる「輪飾り」というものがそれで、完成したシメ縄の両端を鉋できれいに切り揃えれば、できあがりです。幣紙・松葉・ミカン・水引などを取り付ければ、さらに見栄えがします。西洋ではクリスマスに、常緑樹の葉やツル植物などを用いて輪にし、クリスマス・リースを作

って飾る習慣がありますが、日本でも古くから正月にリースを飾ることがなされてきました。ただし、日本の正月リースは、いかにも日本的に稲の藁で作られていたわけなのです。

さて、2021年版赤米栽培マニュアルは、以上で終わりです。皆さん、この半年間、大変ご苦労様でした。とても名残り惜しいのですが、ここですばらくのお別れです。来年またお目にかかりましょう。それまでは、ぜひお元気で！。さようなら！。

おしらせ

●国分寺五小の稲刈り

国分寺市立第五小学校の5年生による赤米の稲刈りが秋晴れの空のもと、今年も10月5日（火）に武蔵国分寺跡地の赤米畑で、にぎやかにおこなわれました。コロナ禍の最中で、実施があやぶまれていましたが、緊急事態宣言もようやく明け、何とか実現させることができたのはさいわいでした。

この日の午前9時35分、児童らは五小を出発して徒歩で赤米畑へと向かい、10時15分には到着しました。畑には国分寺赤米会のメ



5年生2クラスが畑に勢揃いしました。



石包丁を器用に用いて稲を穂刈りにします。



女の子も頑張って千歯扱きでの脱穀に挑戦！。



今度は搗り鉢を用いて粃摺りです。

ンバー20名がすでに待機しており、児童らを迎えます。勢揃いした5年生らの前で、まずは橋本校長先生と龍神会長からの挨拶があり、さっそくクラスごとに作業に取り掛かります。まずは1組が稲刈り作業を、2組が脱穀作業

大豊作の赤米畑で国分寺市立第五小学校の児童らによる稲刈りが、今年も無事に実施されました。



をおこないます。指導するのは赤米会の猪浦さんと武藤さんです。稲刈り組は、例によって弥生時代のやり方にしたい、石包丁を用いての穂刈りをおこないます。1 クラスが 6 班に分かれているので、班ごとに 1 畝ずつ刈っていきますが、そこは 5 月 20 日に児童らが自ら種まきをした所で、4 ヶ月経った今、見事に成長した赤米稲がそこに育っており、たわわに稔った稲穂が首を垂れています。児童らはすぐにコツをつかみ、石包丁で器用に稲穂を刈り取っていきます。昨年は稲の育ちが悪く、見るからに貧弱な稲穂でしたが、今年は見違えるほどの大豊作で、これならば稲刈りのやりがいもあるというものです。

一方、脱穀組は、いつも通りに千歯扱きを

用いての作業をおこないます。最初に赤米会のメンバーが模範演技をやってみせると、見事にパラパラと粃が落ち、児童らからは「おお〜！」と歓声があがります。「さあ、君たちもやってみよう！」と言うと、児童らは目を輝かせて稲束を握り、千歯扱きを片足で踏み付けて、さっそくチャレンジです。体験学習の素晴らしさがよくわかるひとときでした。

脱穀が終ると、今度は粃摺りです。小さな摺り鉢を一人に一個ずつ手渡し、脱穀した粃をスリコギで摺って、粃殻を剥いていきます。粃の中からは真っ赤な赤米玄米が出てきて、児童らは「へえ〜、本当に赤いお米だ！」と、感動していました。事前学習の成果も、ここに現れています。その後、1 組と 2 組とで仕

事内容を交替して、再び稲刈りと脱穀の作業を続け、11時20分にはすべての予定を終了して、終礼となりました。校長先生によるまとめのお話の後、児童らは赤米畑から引き揚げていきますが、その時に赤米会のメンバーらに向かい、「ありがとうございました!」と、口々に礼を述べていきます。手を振りながらそれを見送るメンバーたちにとっても、この4ヶ月間の苦勞の報われる思いがしたことでしょう。

こうして今年も無事に、五小の稲刈り実習を終了することができました。今後は稲刈り後の畑の後始末、収穫米の調製作業など、細々とした仕事、赤米会の奉仕によって続けられていくとのことです。

●会員登録の更新のお知らせ

皆さん、いかがお過ごしでしょうか。今年の赤米作りも何とか終了しましたが、これを機会に今年もまた例年通り、恒例の会員登録・更新の手続きを、おこないたいと思いますので、よろしくご協力のほどをお願い申し上げます。本誌『赤米ニュース』は、購読料会費というものがないかわりに、例年1年間単位で会員の皆様に、本誌の継続配布希望の有無を、意思表示していただくことになっております。その手続きのやり方は、次の通りです。

すなわち明年1月以降も、『赤米ニュース』の配布を引き続き希望される方は、本年中にその旨を一言、本会までご連絡下さい。連絡方法は、葉書でも手紙でも電話1本でもかまいません。どうせですからその際に、本年の赤米稲の作柄状況やご感想、失敗談などのエピソードも、ついでにお知らせ願えればとも存じます。明年1月号からは、配布継続の意

思表示をされた方々にのみ、本誌を継続発送させていただくことになりますので、この手続きを怠りますと、発送が打ち切られることになります。ぜひご注意願いたいと思います。お手数をおかけしますが、何とぞよろしくお願い申し上げます。

おたより

●赤米の栽培記（野沢森生）

いつもお世話になっております。『赤米ニュース』、毎月お送り頂き有難うございます。じつは「国分寺にふるさとをつくる会」より赤米の記事の依頼を受け、234号（9月1日発行）に載ることになりました。依頼は300～400文字とのことでしたが、残念ながら他記事との関係で殆ど半分となってしまいました。今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします（9/10：東京都国分寺市）。

●赤米栽培、ついに成功！（高橋寿子）

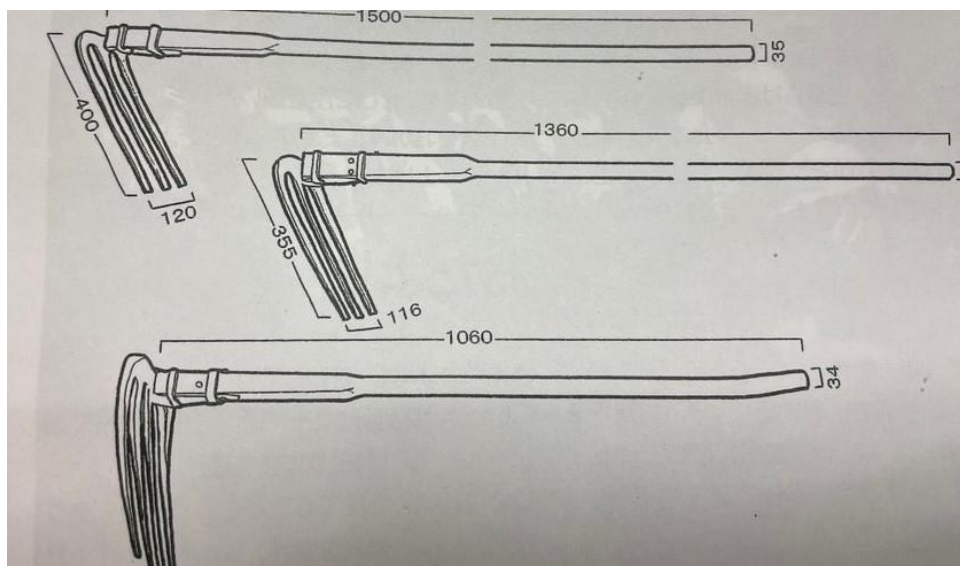
九月十六日朝、古代米がついに花をほころばせました。赤いのげも延ばしています。中心の茎がふくらんで来ていましたが、一日の生長は目をみはるものがあり、十七日にはもう立派な稲穂の姿にのびてきました。今年の記念すべき日となりました。御指導に感謝感激です。ありがとうございます（9/18：東京都国分寺市）。

国分寺市の稲作農具(VII)

長沢 利明

2 耕起作業と農具・つづき

図8 榎戸新田のマンノウ 注) [長沢, 2020:p. 24]



その縄は、前方にいる馬へとつながっている。2本の縄は馬の背に付けた鞍を經由して、馬の肩の部分に固定されたカタカケ(肩掛け)というベルト状の馬具の両側に縛りつけられているので、馬は縄で連結されたマンガを前方から引っ張る形となる。

馬の鼻先にある鼻輪はハナカン(鼻環)と呼ばれるが、その鼻輪には長さ3mほどのハサザオが連結されていて、その竿の反対側の端をハナドリ(鼻取り)役の農民がつかんで、馬をコントロールする。ハナドリはハサザオを用いて馬を操作して動かすのであるが、馬の後方にいるもう一人の農民が両手でマンガの把手をつかみ、左右に振りながら馬についていく。馬が前に進むとその力がマンガに伝わり、馬力の推進力でマンガが前進して、土塊を碎き、田の土をかき回して、柔らかくこなしていくことができる。

1頭の馬と1人のハナドリ役、そしてマンガを操作する1人の農民が一組になり、呼吸を合わせて連携プレーをおこなう。そうして

田の長辺方向に沿って何度も往復し、延々とその作業を繰り返していくのである。こうして水田の土はすっかり細かく碎かれて、やわらかい泥となり、いかにも田んぼらしくなっていて、いつでも田植えができる状態にまで整えられる。これが、いわゆる「代掻き」作業というもののなのであった。(つづく)

[表紙解説] 江戸東京ゆかりの植物⑪

—クニタチカタバミ—

カタバミはどこにでも見られるありふれた雑草で、その花は通常、五弁花なのだが、稀に八重咲きのものもあり、それが国立市内で発見されたクニタチカタバミ(国立方喰)だ。ホシザキカタバミ(星咲方喰)と呼ばれることもあり、学名を *Oxalis corniculata f. plena* という。近年では、昭島市内からも発見されている。滅多に見られる植物ではないし、30年間も国立市に住んでいるこの筆者(長沢)でさえ、見たのは今までにたった3回だけだ。市内谷保地区を散歩している時、よほどの幸運に恵まれれば、見ることもできるだろう。