

赤米ニュース

第304号

(2022年7月31日)



東京赤米研究会

〒186-0003 東京都国立市富士見台 4-11-13 メゾン国立 201 長沢方 (Tel.042-577-6855)

7月の赤米作り-----	2
おしらせ-----	4
おたより-----	8
表紙解説：国分寺市の年中行事⑦—殿ヶ谷戸庭園の七夕-----	8

[2022 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ぐらいにまで草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、いろいろ現れ



写真6 大きく成長した苗①



写真7 大きく成長した苗②

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ていきます。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。

分けつ後のバケツ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」をしてみてください。中干しとは、バケツ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、紫外線の手で土を殺菌します。中干しが済んだら再びバケツに水を満たします。

●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翅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。

病気の予防対策としては、とにかく田の水



写真8 稲の害虫イチモンジセセリチョウ

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、などの措置をためしてみてください。

●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。台風の接近時などは、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バケツの周辺に噴霧しておくといよいでしょう。

バケツの水中にアオコ・アオミドロなどの

緑藻類が繁茂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、塊ごと手でつかんで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バケツには、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よう。

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もよい、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

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、ぜひためしてみてください。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！。

おしらせ

●国分寺五小の赤米種まき

東京都国分寺市の武蔵国分寺跡地にある赤米畑で、今年も市立第五小学校の5年生児童による種まきが6月2日（木）、盛大にお

5年生3クラスが仲良く協力して、赤米の種まきをおこないました（6月2日）



おこなわれました（写真参照）。今年は1クラス増え、計3クラス・約90名の児童が参加しました。児童らは五小を朝早く徒歩で出発し、午前9時に畑に到着しました。

まずは野外朝礼がおこなわれ、橋本校長と赤米会の龍神会長の挨拶があり、今日の活動をサポートする10名の赤米会のメンバーが紹介されました。次に種まきのやり方の説明がなされ、1組担当の武藤さん、2組担当の猪浦さん、3組担当の稲葉さんによる試技が披露されます。3クラスの児童は、計18班に分かれてさっそく畑の中に入り、ペットボトルを用いて間隔を計りつつ、地面に深さ5cmの種まき用の穴を開けていきます。次に芽出しをした赤米の種籾を10粒ずつ手に取って、

穴の中にまき、土をかぶせていけば、種まきの完了です（写真参照）。

この日は晴天に恵まれましたが、朝なのでそれほど暑くもなく、熱中症になる児童もいなかったのは、さいわいでした。読売新聞の記者も駆けつけ、取材をして下さいましたが、児童らは記者の質問にもきちんと答えて対応し、堂々と「記者会見」にのぞんでいたのは立派でした（写真参照）。9時40分には全作業が終了し、終礼をおこなって、児童らは五小へと引き返します。赤米会のメンバーらに向かって手を振り、「ありがとうございました！」と挨拶をしつつ、帰っていきました。

赤米畑では秋10月に、再び児童らがやってきて、稲刈りをおこなう予定ですし、来週

「早く赤米の芽が出るといいね！」



「新聞記者さん、何でも僕たちに聞いて下さい！」



には、五小校庭のビオトープ水田で、今度は田植えがおこなわれる予定です。

●赤米食品はここで売っています

国分寺赤米プロジェクトの発行するフリーペーパー『赤米のね！—国分寺赤米プロジェクトだより—』第1号によりますと、国分寺市内で食べることのできる赤米料理、そして買うことのできる赤米食品は、次の各店で販売されております。まず赤米料理は、次の各店で食べられます。

- ・胡桃堂喫茶店（国分寺市本町 2-17-3）
-----赤米くるみカレーなど
- ・クルミドコーヒー（国分寺市泉町 3-37-34）
-----赤米アイスクリームなど

次に赤米玄米や焼菓子類は、次の店で売っていますので、ご利用下さい。

- ・カフェ・スロー（国分寺市東元町 2-20-10）
-----赤米フロランタンなど
- ・カフェ・ローカル（国分寺市本町 2-17-3）
-----赤米玄米「あかひめ」、焼菓子「あかぼろん」など
- ・Nue by Totoya 国分寺店（国分寺市本町 3-1-1） -----赤米玄米「あかひめ」
- ・クルミドコーヒー（国分寺市泉町 3-37-34）
-----赤米玄米「あかひめ」、焼菓子「赤米フロランタン」・「あかぼろん」など
- ・胡桃堂喫茶店（国分寺市本町 2-17-3）
赤米玄米「あかひめ」、焼菓子「赤米フロランタン」・「あかぼろん」・「赤米あられ（醤油味・塩味）など

●国分寺赤米セミナーレの活動再開

東京都国分寺市の赤米セミナーレ（大石岳人代表）の今年の活動が始まりました。4月27日（水）には恋ヶ窪公民館にて定例総会が開催され、終了後には会員全員でバケツ稲の土作りと種まき作業がおこなわれました（写真参照）。その後、1ヶ月が経過し、公民館中庭に並べられたバケツ田んぼでは、赤米稲の

みんなでバケツへの土入れをおこないました



5月26日現在、苗はここまで伸びています



苗が元気に育っています (写真参照)。

●国分寺赤米プロジェクトでも

東京都国分寺市の国分寺赤米プロジェクト (坂本浩史朗代表) でも、今年の赤米作りの活動が再開されています。同会では毎年、都内青梅市と国分寺市内の農地を用いて、大規模な赤米栽培を続けてきましたが、本年は青梅市内の水田での赤米作りをメインとし、国分寺市内では北町と元町の「ほんだ自然農園」の畑で、規模を縮小しつつ、赤米栽培をおこなうとのことです。今年はまだ、赤米のみならず野菜作りにも重点を置く方針だそうです。

青梅市内ではすでに苗代作りも始まっています



国分寺市内の「ほんだ自然農園」の様子です



国分寺市内の畑ではすでに、5月第一週に種まきを終わっており、青梅市内の水田では6月中に田植えイベントをおこなう予定だとのことです (写真参照)。今年もまた、田植え作業の合間に赤米ビールが振る舞われることでしょう。楽しみですですね！。

●「ダークサイド・ミステリー」放映！

国分寺赤米会が制作協力をおこないましたNHKテレビ番組、「ダークサイド・ミステリー」が6月2日、放映されました。放送はNHK・BSプレミアムの4K同時放映で、この日の21:05~22:05におこなわれ、再放送は6月6日の11:00~12:00になされる予定です。本放送を含む2年間で計8回の放送が予定されており、NHKプラスでの配信もなされることになっております。

「ダークサイド・ミステリー」は、未解決事件、自然の脅威、不思議な伝説などを紹介する番組で、「事件の数々を徹底再検証！。そこで起きたダークサイドな出来事とは？。人間や自然が生み出した謎と恐怖に満ちた事件・伝説の正体に迫る！」という番組で、スタジオ・ショーとVTRとで構成され、MCを伊藤海彦アナウンサーがつかっています。

今回のテーマは「鳥島無人島漂着！」で、江戸時代に数多くの船が漂着した絶海の孤島、鳥島での漂着者たちの苦闘生活を描いています。1719年に静岡の貨物船が九十九里沖で遭難、鳥島に漂着し、9人が病死・自殺するのですが、最後まで生き伸びた3人は、流れ着いた赤米の米俵を拾って稲作をおこない、20年後の1739年に江戸の船によって救助されたとのこと。再現ドラマの撮影には、赤米会より提供された種籾と稲藁が用いられています。皆さん、ぜひご覧になって下さい。

おたより

●『赤米ニュース』読んでいます（佐藤照美）

ごぶさたしております。赤米や『赤米ニュース』など、いろいろお送り下さり、ありがとうございました。『赤米ニュース』はとても勉強になります。小学校でのお米作りは、コロナ禍で2年間できませんでした。昨年は5年生のひとクラス、今年は3クラスの全クラスで取り組んでいます。送っていただいた赤米は、お米の勉強の時に、子どもたちに見せてから、食べようと思います。ピンク色のごはん、楽しみです！（6/14：神奈川県横須賀市）

●赤米アイスクリーム（長沢利明）

国分寺市の「クルミドコーヒー（国分寺市泉町3-37-34）」で、赤米アイスクリームを食べてきました。とてもおいしかったです。当店のアイスクリームは抹茶・イチゴ・コーヒー味など数種類が用意されており、今年からは赤米味が加わりました。2種類を選んで盛り合わせてもらうことになっていますが、価格は500円です。赤米アイスには、もちろん

赤米（右）とイチゴ（左）のアイスの二色盛りです



武蔵国分寺種赤米が用いられており、赤米のピンク色がきれいに残っています（写真参照）。アイスの上には、煎った赤米玄米も添えられており、ポリポリしておいしいです。アイスにはほのかに米の味がして、和風テイストです。皆さんも一度、おためし下さい（6/13：東京都国立市）。

【表紙解説】国分寺市の年中行事⑦—殿ヶ谷庭園の七夕—

7月7日の七夕の夜、牽牛と織姫は天の川を越えて年に一度、再会するという。かつてはこの日、家々の軒先に笹竹を立て、子供たちが願いごとを書いた短冊をたくさん吊るし、色紙で作られた鎖や網なども飾られたものだ。何とも情緒のある年中行事で、日本の夏の風物詩であったが、今では幼稚園や保育園でさえ、それがおこなわれなくなったのは淋しい。とはいえ、杉並区阿佐谷や福生市本町の商店街などでは、今でも盛大な七夕祭りがなされていて、多くの見物客が集まる。国分寺市内では、南町2丁目の殿ヶ谷庭園で七夕飾りを見ることができる。同庭園は、南満州鉄道副総裁で貴族院議員でもあった江口定條が1913～1914年、当地に設けた別荘の跡地で、1924年には三菱合資会社の経営者であった岩崎彦弥太がそれを引き継いだ。国の名勝にも指定されている名園である。