

赤米ニュース

第306号

(2022年9月30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)

9月の赤米作り-----	2
おしらせ-----	4
おたより-----	5
『赤米ニュース』第300号記念報告：赤米の利活用 (VI) -----	7
表紙解説：国分寺市の年中行事⑨一本多八幡神社の秋祭り-----	8

[2022 年版赤米栽培マニュアル]

9月の赤米作り

●9月の赤米稲作りのポイント

赤米作りも、いよいよ最終段階に入ってきました。今月には赤米稲にも花が咲いて、稲穂が稔り始めます。豊かな収穫の秋を迎えるために、今回は出穂・開花期の諸注意を解説しておきましょう。

●出穂・開花期の赤米稲

赤米稲の出穂・開花はたいていの場合、9月初旬頃にいっせいに始まり、いっせいに終わります（品種によっては7～8月に開花するものもあります）。苗の草高はこの時点ですでに1mを越え、1m20cm～1m50cmほどになっていますが、茎の先端に細くて短い、槍のように尖った最後の葉が、1枚あらわれます。これを「止め葉」といい、これが出てくると、いよいよ出穂が始まるサインです。出穂の当日朝、止め葉の根元から稲穂が伸び出しますが、赤米稲の穂には長い芒があるので、まずはその芒の先端が姿をあらわします。赤く細いブラシの毛のようなものが、茎の先から飛び出しているのが見えたら、いよいよ出穂の始まりです。

ものの2～3時間で、穂はスルスルと伸び出して完全に止め葉の根元から離れ、ピンとまっすぐに立った状態で、その全容をあらわします。時には長い芒が茎の先端部にひっかかって、うまく出穂できないこともあります。人間が手伝ってやらなくとも、自然に内側から押し出されていきますので、放っておきましょう。農家では稲穂を傷つけることのないようにと、出穂・開花時には決して田の



写真9 赤米稲の開花

中に入らないそうです。

1本の稲穂は、この日の夕方までには出穂が完了し、早いものではその日のうちに開花を始めますが、たいていは翌朝から花が開き出します。穂の上の方から蕾が縦に割れ、中から白い雄しべが外に飛び出します（写真9）。開花は上から下へと順に進んでいきますが、ひとつの花の開花時間はわずか1時間ほどで、すぐに開花が終了します。とはいえ、1本の穂にはたくさんの花がついていますから、上から下へ次々と順番に開花していくので、つねにいくつかの花が開いており、1～2日間は開花を観察することができます。一つ一つの花は開花中に自家受粉をおこない、雄しべの花粉が雌しべに付着して受粉がおこなわれるのです。こうして受粉を終えると花は閉じ、あとは結実・登熟へと向かいます。このように、赤米稲の出穂・開花はほぼ同時進行でお

こなわれていきます。

●出穂・開花期の水の管理

出穂・開花期のバケツ田んぼの水位は最大限にまで上げ、たっぷりと水を入れてやりましょう。この時期の水不足・土の乾燥は禁物です。プランターやバケツの水漏れがないかどうか、よくチェックして、つねに水を深く満たすようにしてやって下さい。

赤米稲の稲穂は、開花後4～5日で穂がばらけ、傾いて垂れ始めます。さらに10日もたちますと、すっかり実が入って稲穂が重くなり、ダラリと垂れ下がります。すべての稲穂が垂れ下がり、十分に実が入ると、もうバケツに水は不要です。バケツの水を完全に落とし、土を干して下さい。その後は、稲刈りの時の水田の土の状態に持っていけばよいのみで、これ以降はバケツにまったく水を入れないで下さい。赤米稲の稲穂は、開花後1ヶ月で完全に実が熟しますので、ようやく稲刈りを行うことができます。

●品種別の隔離

さて、ここで気をつけねばならないことがひとつあります。それは赤米稲の各品種の花粉が混じり合って交雑することのないように、それぞれのバケツを互いに離して隔離するということです。複数の品種を同時に栽培しておられる方々は、出穂・開花が始まったならば、ただちにその措置を取って下さい。プランターやバケツを移動させ、互いにそれぞれの品種が隣接しないように、離して置いて下さい。

かつて通常稲の水田には赤米稲がよく混入し、それを根絶するために農家は非常に苦心を重ねてきました。品種どうしの隔離が不徹

底ですと、そのようなことも起こり、湿地の深田や寒冷地での稲作に大きく貢献してきた赤米稲が、悪者・雑草扱いされてしまう結果をもたらしました。そのために私たちもまた、品種別隔離をきちんとやっておく必要があるわけなのです。

通常稲の田への赤米の混入現象は、実際には両者の交雑によって生じることはほとんどないといわれています。赤米稲は通常稲よりもずっと早い時期に開花し、開花期が重ならないので、交雑する可能性はきわめて低いわけです。しかも、すでに述べたように、稲の生殖は自家受粉によってなされるものですし、ひとつの稲の花の開花時間はわずか1時間に過ぎず、その間に他の株の花粉を雌しべが受粉する機会は（まったくないとはいえませんが）、まずほとんど起こらないといつてよいのです。

とはいえ、万一の可能性に備えておくということは大切です、品種間の交雑を防止し、品種の純血性を保つためにも、隔離をおこなう必要があるわけです。また、隣り合うバケツの赤米稲からこぼれた種子が、土の中にまぎれて残存することもありますから、それをふせぐためにも隔離は必要です。

赤米稲は野生稲・雑草特有の性質を持っていて、その実は非常に脱粒性が高く、ぼろぼろとこぼれて散りやすいです。田の土に残された赤米の種子が翌年発芽し、別品種と混じりあうこともあります。特に種子島種や武蔵国分寺種などは非常に脱粒性の高い品種ですので、収穫前にかなり多量の種子が穂からこぼれ落ちます。厳重な隔離をおこなって下さい。それぞれのバケツには、つねに単一の品種のみを栽培するようにし、その純潔性を厳格に維持していただきたいと思います。思いま

す。

●風倒防止対策について

出穂・開花時の防風対策は特に重要です。草高も伸びてますます風害を受けやすくなってきている赤米稲の苗に、強風が当たって茎が傾いたり、倒れたりすることは、何としても避けなければなりません。これは出穂後の苗にかぎらず、その直前の穂ばらみの段階についてもいえることで、いったん風で倒れた稲はまずほとんど結実しませんし、稔ったにせよ中身のない空籾になってしまいます。台風の接近時に、バケツごと屋内に避難させることはいうまでもありませんが、バケツそのものにも風よけ紐を張って、茎や葉が風の影響を受けることのないように、守ってやるとよいのです。あまり強い風の当たらない場所ならば、特にそうする必要はないのですが、心配であればやって下さい。風よけ紐の掛け方は、各自工夫していろいろやってみるとよいでしょう。

もっとも簡単な方法としては、バケツの中に何本かの支柱を立てて間に紐を張り、稲を支えてやるやり方があります。支柱は木や竹の棒を何本か立てればよいのですが、もっとも具合のよいのは朝顔などをからませるための、園芸店で売っているあの緑色の園芸用支柱です。紐は荷造り用の紐でよく、支柱の間に張りめぐらせて粗い網状にします。紐を張る高さは、ちょうど稲の穂首の下あたりの位置がよく、あまり低すぎでは効果がありません。稲穂が紐の上に顔を出すくらいの高さが適当です。こうしてやれば、多少の強風でも紐が支えてくれますので、稲が倒れたりすることがありません。稲の1株に1本ずつ支柱を立てて紐で縛り、茎を支えてもよい

と思います。さあ来月には、いよいよ待ちに待った稲刈りを迎えることになります。収穫の秋を、大豊作の喜びで迎えようではありませんか。もう一息ですから手抜きをせず、ラストスパートをと共に頑張りましょう！

おしらせ

●国分寺五小で特別授業

国分寺市立第五小学校では7月15日(金)、国分寺赤米会の指導で、赤米の歴史や文化に関する特別授業がおこなわれました。五小では今年も、5年生3クラスが赤米作りに取り組んでおり、6月2日には史跡畑での種まき作業、6月9日には校内のビオトープ田んぼにて田植えの実習などがおこなわれています。また、それと並行して日本の稲作や赤米の歴史についての学習も、通常授業時間内になされているとのことです。今回はそうした学びの一環として、当会の長沢利明さんによる特別授業がおこなわれることになりました。

例年ですと、クラスごとに特別授業がおこなわれるのですが、今年は5年生の児童数が増えて3クラスとなったため、全クラスまとめて、体育館での合同授業という形が取られました。この日の2時間目、5年生児童約90名が体育館に勢揃いし、赤米会からも会員数名が集まりました。まずは国分寺赤米会の龍神瑞穂会長による挨拶があり、続いて長沢さんによるお話が始まります。プリントやスライドを用い、お米のいろいろ、世界のお米の分類、日本の稲作の歴史、赤米稲の特徴や国分寺市内での発見と復活の経緯、赤米を用いたさまざまな食品開発の実情などが、わかりやすく解説されました。児童らからは活発な

武蔵国分寺跡地の赤米畑では、5月に植えた赤米稲がこんなに大きく育っています（7月23日）



質問も出され、長沢さんがていねいに答えておられました。五小校庭のミニ田んぼでは、先日植えた赤米稲がすでに大きく伸びて成長しており、秋にはそこで稲刈りがおこなわれる予定です。

●赤米稲は順調に成育中

東京都国分寺市の武蔵国分寺跡地内の赤米畑では、武蔵国分寺種赤米稲が順調に育っています（写真参照）。稲の草高はすでに1mを越えており、もうすぐ出穂・開花期を迎えることでしょう。国分寺赤米会では、6月2日の種まき以降、6月17日・21日・29日、7月7日・23日、8月1日に除草作業を実施しており、毎回10名ほどの会員・ボランテ

ィアの方々が集まって、大切に赤米稲の世話をしております。お近くにお立ち寄りの節は、元気に育った赤米稲をぜひご覧になって下さい。

おたより

●雑草ハキダメギクについて（長沢利明）

赤米畑の草むしり作業が毎週毎週、国分寺市の史跡畑で続けられています。赤米会の皆さん、炎天下の猛暑の中、本当にご苦労様です。熱中症にだけは充分気をつけていただきたいと思います。ところで、皆さんがいつも畑の中で目にしておられる雑草の中で、



これがハキダメギクです

とりわけ生命力の強い厄介者がいることはご存じでしょう。上の写真を見れば、「ああ、こいつか」と、思い出されると思います。抜いても抜いても、また生えてくる何とも手強い雑草で、「もういい加減にしてくれよ」と言いたくなるほどしぶとい難敵です。「葉っぱだけ見ると、青ジソみたいだな」と、どなたかが言っておられたのを、私は覚えています。この雑草はハキダメギクといい、キク科の一年草です。浅井康宏著『緑の侵入者たち』（朝日選書）によれば、大正時代に日本へやってきた中央～熱帯アメリカ原産の帰化植物なのですが、これについて少し解説しておきましょう。

ハキダメギクはその名の通り、掃きだめのような湿気と栄養分とに富んだ場所に群生する植物です。いくら憎まれ者の雑草とはいえ、ハキダメギクという名前はあんまりではないでしょうか。よく見ると、なかなか可憐な花を咲かせ、その花はまど・みちおの詩、「ハキダメギク」に、「いやな名前をつけられたまま、ひっそりと光っている」とうたわれています。この名を名づけたのは実は、著名な植物学者として知られる牧野富太郎博士なのでして、渋谷区内のゴミ捨て場、すなわち掃きだめの

中に生えていたのを発見し、そう命名されました。発見とはいっても、新種の植物として発見されたということではなく、日本国内への帰化が初めて発見されたという意味で、アメリカではすでに知られていました。日本語の和名としてハキダメギクという呼び名が、牧野博士によって初めて与えられたということです。何とも不名誉な名前ですけれども、掃きだめの中でもたくましく生き、いまや日本中の野菜畑にその子孫を増やしていった、農家を悩ませているこの植物のヴァイタリティを、よく象徴しているとも言えます。

来年のNHKの朝の連続ドラマの主人公は牧野富太郎博士なのだそうで、その波瀾万丈の生涯が描かれるとのこと。それにちなみ、ハキダメギクについてのエピソードを少し、ここに紹介させていただきました（7/28：東京都国立市）。

●種子島種の来歴は？（高橋寿子）

我家の赤米の現在の姿です（写真参照）。毎



日毎日、はげましています。種子島種赤米はジャヴァニカ種ではないかともいわれているとの事で、どんな来歴かと、『赤米ニュース』273号～279号までチェックしましたが、書かれていません。種子島にどうたどりついたのでしょうか。お教え下さい（7/22：東京都国分寺市）。

『赤米ニュース』第300号記念報告

赤米の利活用(VI)

長沢 利明

（5）試食体験と食育・つづき

児童らが小学校で赤米稲を育て、その体験を理科・社会科・総合科の学習に役立てていくというこころみは、もちろんとても意義のあることで、大きな教育効果がそこに期待されます。けれども、できることであれば、児童らが自ら育てて収穫したその赤米を、ぜひ実際に食べてみる機会が用意されているべきで、それでこそ一連の赤米作りの体験学習が、初めて完結するといえるのではないのでしょうか。

古代稲としての赤米稲は、大切に保護されていかなければなりません、その稲に稔った果実としての赤米はそれ自体、農作物としての穀物そして食糧なのですから、実際にそれを食べてこそ意味があると、冒頭にも触れておいた通りです。1人1個ずつの赤米お握りでもいいですから、児童らによる試食の機会を、ぜひ作ってもらいたいものです（写真8）。何も凝った料理でなくてもよく、握り飯のようなシンプルで素朴な食べ物の方が、赤米の味がよくわかってよいと思います。

とはいうものの、小学校での赤米作りはバ

写真8 赤米のお握り（赤米10%入り）



ケツ栽培が中心なので、収穫量は誠に微々たるものに過ぎません。児童全員に1個ずつの「マイ・バケツ」を配って、赤米稲を育ててもらったとしても、秋になって取れる粳の量は、1人あたり片手に一握り程度のものでしょう。しかし量が少ない分、児童らが一粒ずつ手の爪で粳殻を剥き、自力で玄米に加工することができるのは、ひとつの利点であるともいえます。自宅で母親に頼み、手作業で得られた赤米玄米を通常米に混ぜて電気釜で炊いてもらい、赤米ごはんを家で食べてみることも、一応はできます。でも、できれば教室内でクラスメートらとともに、わいわいと食べながら、味の感想などを話し合ってもらいたいもので、その意味では、給食で食べるというのが一番良いと私は思います。

学校給食の場で、赤米メニューを提供するというこころみは残念ながら、全国的に見ればまだそう活発におこなわれているわけではありません。その理由はやはり、食材である十分な量の赤米が、なかなか確保できないからです。改良品種としての「現代赤米」の類であれば、何とかまとまった量の食材を供給することはできるのですが、その原価は高過ぎて、給食に用いるのには難があります。ま

してや、真の古代米としての「四大赤米」級のものでは、そもそも生産量が少ないので、なかなか使えません。

そのような状況下にありながら、東京都国分寺市が2017年、東日本で初めて赤米給食を実現させたのは素晴らしいことで、まさに先進事例であったといえるでしょう。国分寺市内には小学校が10校あり、給食は自校方式とセンター方式とが半々ほどとなっているのですが、その双方で2017年1月に赤米給食が実現し、10校中5校（二～四小・八小・十小）で赤米飯を主食とした給食メニューが、児童らに供されました。大きな話題となって、新聞にも報道されましたが〔読売新聞社（編）、2017〕、覚えておられる方もおられることでしょう。

この給食の食材に用いられた赤米は、もちろん市内産の武蔵国分寺種赤米で、地元の協力農家である加藤多平氏が市からの委託を受け、栽培して下さったのですが、2016年に約30kgが収穫され、うち15kgを用いて市内10校の1回分の給食が調理されたとのことでした。つまりそれは、30kg収穫しても、全校での2回分しか給食に出せないということを意味しています。需要はいくらでもあるのに、供給がとても追いつかない、という状況がここにあらわれています。委託栽培農家の拡大と、その年間買い取り量と価格安定の保障ということが、今後の大きな課題となっているのです。

これらの問題がクリアされていくならば、農家の生産意欲を喚起していくことができるのではないかとも思うのですが、いろいろ複雑な事情が、そこにはきっとあるのでしょう。素人考えでうかつなことはいえないのですが、決して解決できない問題ではないだろうと、私は感じております。

赤米給食は小学生らにも大好評で、「思っていたよりおいしかった」とか、「大昔の人々が食べていたのと同じ物を食べることができて、感動した」とかの感想が、たくさん寄せられています。そうであったならば、なおさらのこと、児童らが赤米給食を食べる前に、多少の事前学習をおこない、日本の稲作の歴史や文化、赤米稲の持つ特色などを、あらかじめ学んでおいたならば、実際に食べてみた時の感動も、ひとしおではなかったでしょうか。

国分寺市における、2017年以降の赤米給食の導入のころみが、まことに素晴らしいものであったことに間違いはないのですが、今振り返ってみると、その点がやや不十分であったようにも思えます。総合科の授業との連携があつてこそ、赤米給食の持つ大きな教育的効果が、もっと充分に発揮されたのではなかったでしょうか。部外者である私が余計なことをいいましたが、それはとても大切なことであろうと思っております。（つづく）

〔表紙解説〕 国分寺市の年中行事⑨—本多八幡神社の秋祭り—

9月になると市内の各神社では、いっせいに秋祭りがおこなわれ、にぎやかな季節を迎える。本多地区の総鎮守、本多八幡神社ではとりわけ盛大な祭りが举行され、このたび有形民俗文化財に指定された市内最古の大神輿の渡御と、壮麗な彫刻山車屋台の巡行とが、その最大の呼び物となっていた。ところがこのたびのコロナ禍で、ここ3年間、それらは自粛されており、表紙写真に見るがごとく、今では神主と世話人らの行列と拝殿での神事が、細々となされているに過ぎない。早くコロナの災いが去り、以前の盛況な祭礼が復活して、大神輿と山車の巡行が再びなされることを、願ってやまない。