

赤米ニュース

第308号

(2022年11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)

11月の赤米作り-----	2
おしらせ-----	5
『赤米ニュース』第300号記念報告：赤米の利活用（Ⅷ）-----	7
表紙解説：国分寺市の年中行事①一本村八幡神社の七五三祭-----	8

[2022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。「2022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。最後ですので、今回は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ることを、おすすめします。

稲からはお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には作れませんし、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みましよう。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に残り、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、見ばえがしますので、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、ブーケ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のを、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、額に入れて飾るのな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、よくかき混ぜ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、まったく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ら、藁の香りもよく残り、自然なおい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、参考になさって下

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、葉の部分を除去します。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、きれいに取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、力がいらいますので、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、縄になっていきましょ。このシメ縄を、ぐるり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、さらに見ばえがします。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・リースを作ってい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、2022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、ここでし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

●国分寺五小で赤米稲刈り！

国分寺市立第五小学校で9月22日（木）、校内での赤米稲刈りがおこなわれました（写真参照）。五小では校庭の一角に、小規模です

がビオトープ水田が設けられており、本年6月9日（木）に5年生3クラスの児童らがそこで、赤米田植えをおこないました。それからちょうど3ヶ月が過ぎ、ミニ田んぼには早くも稲穂が稔って、収穫の秋を迎えることとなりました。この日、国分寺赤米会の会員らが五小に勢揃いして児童らの指導にあたり、にぎやかに稲刈りが実施されることとなりました。

稲刈りは3～5時間目の授業時間を用い、5年1組～3組の順におこなわれました。ミニ田んぼの赤米稲は、今まででもっとも出来がよく、たわわに稲穂を稔らせていて、大豊作です。児童らは2人ずつ鎌を手に持って、裸足でミニ田んぼに入り、ザクザクと稲を根



国分寺市立第五小学校の赤米稲刈りが、今年もにぎやかに実施されました（9月22日）

子どもたちは初めて稲刈りに挑戦です



刈りにしていきます。刈り取った稲は束にして縛り、はざ掛けにして天日乾燥されます。この日、刈り取った赤米稲は、10月3日(月)に予定されている武蔵国分寺跡地の赤米畑での陸稲稲刈りの時に、千歯扱きを用いて脱穀をおこない、児童らには江戸時代の稲刈り体験をしてもらうことになっております。生まれて初めて稲刈りというものを経験する子どもたちにとって、素晴らしい思い出になることでしょう。

●史跡畑でも大豊作！

東京都国分寺市の武蔵国分寺跡地の赤米畑でも、今年は赤米稲が見事に稔っており、4年目にして初の大豊作が見込まれております。赤米会の皆さんの献身的な奉仕によって、土壌改良や散水、毎週のきめ細かな除草、株ごとの支柱設置による風倒防止作業などがおこなわれてきましたが、その努力が効を奏し、過去最大の豊作となっております。写真に見るように、赤米稲の草丈は150cmを超え、武蔵国分寺種本来のノッポな姿を見せており、畑の中で作業中の人物の姿が隠れてしまうほどです。

今年は9月中旬に台風14号が日本列島を

直撃して、畑はかなりの暴風雨を受け、赤米稲への被害もおおいに予想されましたので、私たちはとても心配していたのですが、さいわいにして稲穂の登熟がすでに終わっており、多少は風で倒されたものの、収穫に影響はありませんでした。超早生種の武蔵国分寺種ならではのことで。

完全無農薬有機栽培なので、害虫の食害は相変わらず顕著ですが、何とかこのまま無事に、収穫までこぎつけたいところです。9月6日(火)には、畑の中に防鳥テープが張られ、廃品のCDなどもたくさん吊るして、スズメ除けの対策も万全です。防鳥テープがキラキラと光る畑の様子は、まるで七夕飾りの如くで、とてもきれいです。お近くにお寄り

赤米稲は重い稲穂を垂れています



草丈150cmにもおよぶ本来の赤米稲の姿です



の際は、ぜひ赤米畑をご覧になって下さい。

●会員登録の更新のおしらせ

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つつありますが、これを機会に今年もまた例年通り、恒例の会員再登録・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くかわりに、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、今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へののみ、本誌を継続発送させていただきますこととなりますので、この手続きを怠りますと、発送が打ち切られることとなります。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。

『赤米ニュース』第300号記念報告

赤米の利活用(Ⅷ)

長沢 利明

(1) 玄米の販売実態・つづき

たとえば、岡山県総社市国司神社の「総社

写真9 販売中の赤米玄米(鹿児島県種子島)



種」赤米の場合、総社市内の総社青年会議所青年部・徳満米穀有限会社が玄米の販売をおこなっており、市内各所の観光地の土産物屋などの店頭で、つねにその袋詰めが売られています。販売量も多く、四大赤米の中ではもっともさかんに売られているものと思われます。鹿児島県種子島宝満神社の「種子島種」赤米は、全国唯一の赤米専門の展示施設である茎永地区の赤米館で、その玄米が販売されていますが、来館者がそれほど多くはないため、細々とその袋詰めが売られている程度です(写真9)。しかし「種子島種」赤米は、四大赤米の中ではもっとも食味にすぐれており、結構人気があるため、遠方からわざわざ買いに来る人もいるとのことでした。

東京都国分寺市の「武蔵国分寺種」赤米の場合は、地元の国分寺赤米プロジェクト・株式会社フェスティナレンテの手で、2021年に初めてその商品化が実現し、「あかひめ」のブランド名で販売がなされるようになりましたが、売れ行きも好調です。

もちろん四大赤米以外でも、全国各地で多くの販売事例があり、むしろこちらの方が主流となっています。関東地方を例にとると、千葉県長生郡長南町の農業協同組合が大々的

表3 赤米玄米のおもな販売例

銘柄	販売元	所在地	価格	使用品種
赤米	相馬屋	福島県いわき市常磐水野谷亀ノ尾 134-7	200 円	不明
赤米	国分寺町 4HC	栃木県下都賀郡国分寺町		ベニロマン
古代米	長南町古代稲生産組合	千葉県長生郡長南町山内 1183	200 円	神丹穂
古代米	農業再生センター	埼玉県北埼玉郡大利根町大字佐波 258-1	120 円	不明
あかひめ	(株)フェスティイロテ	東京都国分寺市泉町 3-37-34	700 円	武蔵国分寺
赤米	柴田昌男	静岡県磐田市三ヶ瀬 15	375 円	ベニロマン
赤米	橋本昭子	愛知県日進市米野本町北山 1-167	166 円	不明
赤米	総社商工会議所青年部	岡山県総社市中央 6-9-108	200 円	総社
縁喜米	(株)かじわら米穀	京都府京都市東山区古門前通花見小路西 入ル三吉町 345-6		不明
飛鳥の宴	(株)観光明日香公共事業	奈良県高市郡明日香村大字御園 138-6		不明
赤米	赤米館	鹿児島県熊毛郡南種子町荃永 4058-1	150 円	種子島

注) 価格は 100 g 当たりの単価。

に、玄米の商品化・販売をおこなっておりますが、品種名でいいますと「神丹穂」が用いられており、どちらかという稲穂の美しい観賞用品種なのですが、もちろん食用にもなります。埼玉県北埼玉郡大利根町の農業再生センターもまた、赤米・黒米・緑米を中心に手広く玄米の販売をおこなっており、「大利根町の古代米」と称して地域ブランド化を推し進めています。古代米の栽培は農業青年会議所が、稲藁を用いたドライフラワー作りは同女性部が担当していて、熱心に特産品作りに取り組んでいます。

赤米玄米の商品化・販売のころみは、今後ともどんどん拡大していくものと思われます。今までと違い、赤米はたやすく入手できるようになりましたし、話に聞いている古代米というものを、話のタネに一度は食べてみようかと思う人々はたくさんいると思われますので、消費も伸びていくのではないのでしょうか。玄米のまま赤米を購入するというこ

とは、消費者が自分でそれをご飯に炊いて食べてみる機会を提供するのみならず、それをさまざまな料理に応用・活用してみようという工夫の楽しみにも結びついています。食生活をより豊かなものにし、家族の話題も提供してくれることでしょうか。米は白いものだけではなく、いろいろな種類があるのだということを、ご飯を食べながら知ってもらいたいものだと、私たちは思っています。(つづく)

[表紙解説] 国分寺市の年中行事①—本村八幡神社の七五三祭—

七五三祭は、3歳・5歳・7歳になった子供の成長祝い、本来その祭日は11月15日となっていた。各地の神社・寺院では、その日を中心に祭りがおこなわれ、晴れ着姿の子供たちが親に連れられて参詣する。子供らには、千歳飴が贈られることになっている。西元町の本村八幡神社では祭りの当日、祭礼山車を境内に曳き出して子供らを乗せ、囃子の上演なども盛大におこなわれている。