

静岡市郊外の棚田でお米を作って23年

天岸祥光

(3) どんなお米を作っているのが

米作りはまずこの米の花（右写真）が咲かなければ始まらない。稲の開花は、普通晴天の日の午前中、数時間のことである。受精が終われば穎（エイ、写真の穂先のこと）は閉じてしまいます。なので、なかなかその現場に出会えない。これは我々の清沢塾の 米の花



初めからの中心メンバーである竹内さんの撮った旭米の写真であるが、竹内さんはこの花を撮る名人だ。

様々な自然の驚異を受けながら、また楽しみながら、23年過ごしてきてどんなお米を作ってきたのだろうか。世の中のおいしいといわれている種類のお米は稲穂が倒れやすかったり、実が入らなかったり、ここの自然には合わないのが多いので、初代中井塾長の下、私は詳しくないが、適した種類を求めて何十種類もの稲を試してきた。幾多の変遷を経て、現在作っているお米の種類は、旭米、緑米、ビックリモチ米、神秘の米、借錢切などである。旭米はかつて西日本中心のお米だったようであるが、この棚田に合った主力米である。緑米（稲穂は下の写真のように黒



緑米の黒い稲穂

い）は玄米が緑色のモチ米で、棚田では年末これとビックリモチで餅を搗き、年納めをやっている。神秘の米は玄米が黒いので、世間では黒米と称して高値で売られているよう



左は神秘の米の稲穂、右は粳摺機で神秘の米の玄米を作っているところ（茶色は粳穀）

であるが、我々はそうは呼ばない。理由は周りの評判を訊いても、我々の方は粒が大きく、美味しいといわれているから、種類が違うのかもしれないと思っている。

借錢切というお米はここ数年作り続けているが、棚田を始めたころは作っていなかった。この名前の由来は江戸時代か、明治の初期、このお米を作って借金を返したということによるらしい。他のお米より作りやすいと考えられていたのだろう。このお米には好き嫌い、意見を二分する特徴がある。それは2、3合のお米を炊くときこの借錢切をスプーン2、3杯入れて炊くと、炊いているうちから懐かしい匂いがしてきて、炊いた後もその匂いが持続するというので人気がある。一方、その匂いが好きではないという人もいて、意見は一本にまとまっていないが、毎年作っている。

その他、右の写真のように現在も試験田圃でいろいろな種類を試している。



試験田圃

稲刈りは、田植え同様市内の中高生や静岡大学農学部学生の応援を得て、10月中旬頃から行われるが、刈り入れ、脱穀、唐箕（とうみ）は基本的に手動で行う。粳摺りだけは電動でおこなう。



これは苗床で旭米を中心にその年の苗を作っているところである。



塾生の田植え



刈り取った稲穂をハザ掛けにして干すのも一苦労である。



これは昭和初期の脱穀機、まだ十分使える。



これは中高生が唐箕の使い方を学んでいるところ。



会員に配る収穫した旭米



電気柵用のソーラー発電機



電気柵

実際に作業をしているメンバーも高齢化してきたので、脱穀・唐箕と一緒にできる動力脱穀機の購入をそろそろ考える必要があるだろう。

収穫米は会員に分配される。収穫量は1反当りに換算して、米の種類によって、またその年の気候によってかなり違うが、旭米の玄米でいい年は6俵くらいだろうか。

なお私はこの無肥料、無農薬の米作りに重ねて、もっと積極的に山からの沢水にどれほどの種類のミネラルがどの位含まれているかを知りたいと思っています（期待できる種類と量があると確信している）、自分では調べられないので、その方面の研究者の仲間を探している。

棚田には深刻な問題がある。稲穂が出てくる

と、黒澤明の七人の侍よろしくイノシシがそれを狙って押し寄せてくる。その対策としてソーラー発電機で1万ボルト近い1Hzの静電気パルス電圧を発生させ、それを電気柵にかけ、イノシシの侵入を防いでいて、抜かりなくやるとかなりの効果があることが分かった。

次回は、水田に必要な水の管理の話に移りたい。山からの沢の水を棚田に導く給水システムの構築は、この米作りの最も重要な、かつ難しい作業で、10年にわたる試行錯誤を経てやっと安定した方法にたどり着いたのではないかと思っている。その葛藤の結果どういう形に落ち着いたのかを述べたい。