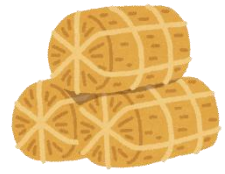


セカンドスクールに向けて その8 「稲刈りの巻」

私たちの主食はご飯、そう、お米が中心です。「米国」と呼んでいてもパンが主食、「Japan：ジャパン」と呼んでいても米が主食という訳ではありませんが、昔から私たちの生活と切っても切れない関係にあるのが「お米」ではないでしょうか。玄米などを食べる人もいますが、



大方は米を炊いて柔らかく調理したものが食事の基本になっているのではないかと思います。

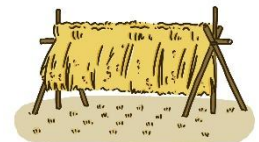
今では無洗米という研ぐ手間が不要なお米も普及し、炊飯器を中心とした家電製品などで、朝起きればタイマーで自動的にご飯が炊けているなど、とても便利な世の中になりましたが、その昔は苦労してお米を口にしていました。分厚いふたをつけた釜が普及し、「初めチョロチョロ、中パツパ、赤子泣いてもふたとるな」という美味しいお米の炊き方が言われるようになったのは江戸時代の中頃頃とされています。今ではキャンプで飯盒炊爨の時くらいしかやりませんが、昭和の中頃までは「へっつい」と呼ばれるかまどで、朝晩煙たい思いをしながら火加減を調整しつつお米を炊いていたのです。ご飯を炊くこと自体も大変な作業ですが、それ以上に、稲を育てて米にするにも大変な労力が必要です。

「米」という漢字を分解すると、八と十と八、すなわち八十八となります。今でも 88 歳の長寿祝いには「米寿」という言葉が使われますが、これはお米の作り方にも使われています。お米の作り方で「八十八」とは何なのかというと、「**八十八の手間**」、そう、面倒な作業と膨大な仕事量を意味しています。今は機械化が進みましたが、それでも簡単な作業ではありません。その工程には大きく分けて「土作り、種・苗の準備、田植え、管理と除草、追肥と水抜き、収穫・乾燥」という 6 段階があります。春から秋にかけ、米作りをする農家では近所の人たちと協力してこの作業を行ってきました。天候によっても左右される米作りはなかなか骨の折れる作業です。春先に田を耕し、苗を育て、初夏に田植えをして夏を越え、秋に収穫するという一連の作業の後には、収穫した稲から米を取り出す作業が待っています。



例年セカンドスクールでは、稲刈り作業の体験をさせてもらっています。機械化した現在では、コンバインなどの農耕機械を使って刈取・脱穀を一気に行ってしまうことが多いのですが、やはりここは昔ながらの「鎌」を使った刈り取りの作業がポイントになります。鎌を片手に持ち、ひと株ずつつかんで刈り取っていきます。刃を当てる角度に注意しないと指を切ってしまうので、注意深い作業が求められます。5〜6 株刈り取ると束ねて藁で結ばれます。

さて、刈り取られ、束ねられた稲は田んぼに横たわっていますが、このままでは湿ってしまいます。湿ったままでは傷んでしまいますので、ここで天日乾燥を行います。束ねた稲を二股にして、丸太の馬に架けていきます。この作業が稲架掛けと呼ばれるものです。天日と風にさらすことによって稲の中の米がじっくりと乾燥し、旨味をもちながら程良く熟成するという効果があるようです。さらにこの天日乾燥により、長期保存が可能となります。



さて、乾燥が終わったら脱穀・精米してはいよいよ口に入ることになりますが、ご飯の味を左右するのはここまでの手間のかけ方に加え、お米の品種によっても違いが出てきます。

現在、日本でもっとも流通しているのは昭和 31 年に生まれた「コシヒカリ」という品種です。当時稲にとって深刻な病気だった「稲熱（いもち）病」に強く、品質や旨味に優れていたため、各地で生産が進みました。その後も温暖化に対応した暑さに強いお米など、品種の改良が進み、柔らかもちもちの「ミルキークイーン」や、さっぱりかつ歯ごたえのある「ななつぼし」、トータルバランスに優れた「あきたこまち」など、今では 270 種類を超える品種が登録されています。



昨今、価格変動が話題となっているお米ではありますが、やはり、苗から育ててご飯になるまでには、数多くの人たちの手間がかかっているものとなります。セカンドスクールではその作業の一端を垣間見る程度の体験ですが、都会では得がたい貴重な体験であると言えると思います。天候によっては実施ができないという時もありますが、それも厳しい農作業の体験の一つということもできますね。ぜひ実施できるといいですね。