

# お米の話

川崎市 坪木良雄（飯田出身）

昔から「天は二ぶつを与えてくれない」といわれているように完璧なものはありません。今、良食味で評判の「コシヒカリ」でさえ、病気に弱く、その上収量をあげようと肥料を多く施すと倒伏し易く、本当に作りにくい面があつて例外ではありません。

「コシヒカリ」の生まれ育つた道のりを辿つてみますと昭和十九年の太平洋戦争華やかなりし頃、新潟県農業試験場で農林一号（新潟県農業試験場育成、命名）を父に、農林二十二号を母に交配され、その後その種子を各地の農業試験場へ送られて選抜、育成されて五つの兄弟姉妹品種（越後早生、ハツニシキ、ヤマセニシキ、ホウネンワセ、コシヒカリ）が世に出ています。コシヒカリはその中の一品種で、三代目（F<sub>3</sub>）の昭和二十一年に福井県農業試験場に一部が送られて育成され、昭和

二十八年に「越南七号」として新潟県に里帰りをしました。新潟県農業試験場育成命名その後、新潟県農業試験場では農林一〇〇号「コシヒカリ」として命名登録し、現在に至っています。ですから父（農林一

号）から数えて一〇〇番目となります。したがつて新潟県農業試験場では親元として誇りとする所ではありませんが命名された頃は何よりも収量優先と病害虫抵抗性が望まれていた時代なので品種としてソツポを向かれていました。しかし、昭和四十年代に入つて食糧事情が好転し、量より質の世の中になつてやつと目の目を見ることになつた訳です。

良食味米は何といつても「粘り」が第一で、でんぷんのアミロロケクチンの含量が八十五%以上、因みに「コシヒカリ」は八十七%、もち米は一〇〇%、次いで「旨み」は、たんぱく質が六%以下がおいしい

ご飯ということになります。このような感じ方は好みによつて異なりますが、要はご飯の弾性や粘性など人が食べたときの甘味、歯ごたえ、舌ざわり、色、つや、香りなどの物理的、化学的な面も大きく関係していると思われれます。

## 米作りの回想

戦前はもちろん、戦後の昭和四十年頃までは米は質よりも量をと、また一粒でも多く増産をと叫び、まずい米でも喜んできましたが、量が一応確保されるようになりまして、人間の心理として今度は少しでもおいしい米を望むようになりまして。しかし、最近ではおいしくてその上、無農薬、減農薬、有機農法栽培による米が欲しいという声が大きくなっています。したがつて日本の米作り、ひいては上越の米作りにもそれが連なつてきているように感じられます。

私達の小学校時代には太平洋戦争が始まり、小学校が国民学校に名称が変わつた時代でもあります。振り返りますと我々の米作りは今呼ばれている有機農法そのものであつて化学肥料らしきものもなければ農薬もなく、肥料といえばマメ粕（大豆粕）が唯一の金肥（購入肥料）で、自給の堆肥が貴重な稲の栄養分でした。その肥料作りはほとんど家の屋敷内の

手つ取り早い場所です。野菜屑やら家畜の糞などの有機物を積んだものでした。夏の暑い日の堆肥の切り返し作業は汗みどろになつてやり、その完熟堆肥を田圃に運ぶのは翌年の二三月頃、雪が消えかけた頃の寒い凍みた日の早朝、櫓に積んでそれぞれの田圃に曳いて運んだものでした。害虫駆除といへば二化螟虫（ズイムシ）の成虫をおびき寄せるために夏の夕方、田圃の所々に設けられた誘蛾燈（カーバイトのアセチレンガス燈、その後、青色蛍光燈）による誘殺位なものでした。また冬から春にかけて吠の稲藪から幼虫をみつけ堀の中に入れて学校へ持ち参し、駆除したくらいでした。

また、田起し（一番起しや二番起し、碎土）は牛馬のいる家は犁で能率よく起していました。牛馬のいない家は三本鍬で刈株を一株一株人力で起していたため、手に「マメ」ができてしまい、それはそれは大変な重労働でした。私もその一人で高田農学校在学時代に一畝（三十坪）を二十五分で打ち起した記録があります。田の草取り（除草および中耕）は一回から二回が普通で働き手のある家では三番除草までしていました。特に夏（七月半ば）の炎天下での二番除草は稲と共に雑草も伸び、その上、田の水温が三〇〜四〇℃位にもなり、背を曲げての除草は草熱れと土を反転するたびに一種

独特の草の腐敗臭で、もう二度と農家での米作りはやるまいと思っていました。秋の収穫時にはどの家でも人力による手刈りで、刈った稲束を架にかけ、晴天続きなら七〜十日間位で乾燥し、家まで取り込んだものです。特に秋は雨天が多いので雨の降りそうな気配を感じると、どこの家でも折角乾いた稲が濡れないうちにと急いで取り込んだものでした。その後、取り込んだ稲は納屋で夜なべ仕事か、または朝三時か四時頃起きて家族全員で脱穀しましたが、眠くて眠くて大変な重労働であったと記憶しています。

このような米作りの仕事を振り返ってみますと昔から「米作りは八十八の手がかかる」といわれているように細かい労働作業がたくさんあり、人々の苦勞が偲ばれます。今は作業のほとんどが機械化されているので夢のような気がします。

米の収穫量は戦前では一反歩（十アール）五〜六俵（一俵は玄米六十kg）位でありましたが、現代では省力化されたにも拘らず、おいしい米が八〜十俵といわれています。これも稲の生理生態的研究が日進月歩のように進んだ賜と栽培技術の向上によるものと思われませんが、それにはもっと上越のおいしい「コシヒカリ」を食べて健康増進を心がけて頂きたいと願っております。ごはんは繊維に富み、低カロリー食品ですので食べ物の基

本です。常に身土不二を思い、上越の「コシヒカリ」の地産地消を願って止みません。

