

「無肥料・無農薬・冬季湛水・不耕起栽培」

むかしの田んぼ・カグヤ米





「生き物いっぱい耕さない田んぼ」 藤崎農場

藤崎農場は千葉県の香取市にあります。利根川が流れ、対岸は茨城県稲敷市、田んぼの一部は神崎町にまたがっています。

藤崎農場では、不耕起栽培」でお米を育てています。

「不耕起栽培」とは、日本不耕起栽培普及会の岩澤信夫氏が提唱した自然農法で、田んぼを耕さないから「不耕起栽培」と言います。

耕さない主な理由は、土の反転をしないことで、土中に酵素を送らず、雑草の発芽を抑えることです。また、田んぼに一年中水を張った「沼」状態にすることも、「不耕起栽培」の特徴です。

藤崎農場さんとの出会い

カグヤで「発酵」について深め、学び始めた2012年。千葉県神崎市で自然酒を作る寺田本家さんの酒蔵を尋ねました。その際に、寺田本家24代目当主、寺田優さんから「寺田本家のお酒は、藤崎さんのお米を使っているんですよ」とご紹介頂きました。

それから毎年、田植えや草刈り、稲刈りとお手伝いに伺っていました。2018年からは、藤崎農場さんの田んぼの一部をお借りし、「むかしの田んぼ」と名付け、カグヤ米を藤崎農場さんのご協力の元、育てはじめました。



7月なのに東京都心が寒すぎる件
5日連続で25度未満は「米不足」になった1993年以来26年ぶり



どうもおかしい。最近、あまりにも寒すぎやしないか……？ 北国ならまだしも、7月の東京だぞ？ 例年ならば30度を超えていても不思議ではない。夜に外出して肌寒いと感じるなんて、普段なら考えられないはずだ。

気象庁によると本日2019年7月9日の東京の最高気温は、父島など一部地域を除いてほとんどの観測地点で25度未満となった（18時時点）。4月下旬並のところも多かったようである。東京は一体どうしてしまったのか？

・7月なのに寒い理由

思い返すと今日も昨日も、週末もヒンヤリしていた気がする東京都心。ここ数日は雨と曇りばかりで、日が差すことは非常にまれだった。tenki.jpによると、関東地方にオホーツク海高気圧から吹き出す冷涼な空気の流れ込みが続いているのだという。

どおりで半袖1枚だと帰る時には寒かったわけだよ。気になって気象庁発表のデータを見てみたところ、驚きの事実が明らかになった。なんと7月5日以降、東京都心は一度も夏日になっていないのである。つまり、ずーっと25度を下回っているというわけ。いや涼しすぎィィィィィィィィ！

日ごとの値

一覧表

グラフ

主要要素

詳細(気圧・降水量)

詳細(気温・蒸気圧・湿度)

詳細(風)

前年

前月

前日

翌日

翌月

翌年

東京 2019年7月(日ごとの値) 主要要素

日	気圧(hPa)		降水量(mm)			気温(℃)			湿度(%)		風向		
	現地	海面	合計	最大		平均	最高	最低	平均	最小	平均風速	最大風速	
	平均	平均		1時間	10分間							風速	
1	1001.3	1004.1	1.5	0.5	0.5	22.7	24.3	21.0	100	95	1.6	3.0	
2	1005.1	1007.9	0.5	0.5	0.5	23.8	28.1	21.5	94	74	1.6	4.7	南
3	1007.8	1010.6	1.0	0.5	0.5	24.9	29.1	22.2	86	63	2.1	4.5	南
4	1002.4	1005.2	10.5	7.0	5.0	22.7	25.2	19.9	95	87	3.7	7.5	
5	1004.1	1006.9	4.5	3.0	1.0	21.9	24.5	19.0	84	69	2.2	4.6	東
6	1002.9	1005.7	14.5	6.5	1.5	21.0	23.7	19.2	93	77	3.0	5.6	北
7	1003.7	1006.5	22.5	2.5	1.0	19.2	20.8	17.9	99	94	3.2	5.0	
8	1006.6	1009.4	0.0	0.0	0.0	20.3	24.8	17.7	81	64	2.8	5.2	
9													
10													
11													

ウェザーニュースによると、東京都心で25度未満が5日連続するのは、7月としては1993年以来26年ぶりのことだという。ににに、26年ぶり!? まだ生まれていなかったという読者の方も多いのではないかな。地味に異常事態である。

・26年前といえば……

ちなみに1993年の夏といえば思い出すのが「米騒動」だ。記録的な冷夏による米不足が日本を大いに騒がせたのがあの年だった。タイから緊急輸入した細長い米が、一般家庭にも多く出回ったことは今でもハッキリ覚えている。

引用：ROCKET NEWS24 時 2019年7月9日 お天気観測者・あひるねこ
<https://rocketnews24.com/2019/07/09/1234323/>

東京は、あの冷夏の記録には届かないものの
16年ぶりの寒い7月



図2 東京の7月で夏日にならなかった日数

令和元年（2019年）7月に東京で夏日（最高気温が25度以上）にならなかった日はすでに8日もあり、12日の最高気温の予想も23度と夏日ではありません。

平成の30年間で、7月に8日以上夏日がなかったのは、平成5年（1993年）と平成15年（2003年）の2回しかありません。つまり、16年ぶりの寒い7月ということができそうです（図2）。

引用：YAHOO! JAPAN ニュース 2019年7月12日 気象予報士・饒村曜さん
<https://news.yahoo.co.jp/byline/nyomurayo/20190712-00133531/>

寒い7月が続く中、「むかしの田んぼ」はどうなる！？
ということで、郷さんにお話を伺いました。



1993年当時、千葉県神崎周辺ではお米の収穫は行えたそうで、北陸地域が冷夏の影響で、お米が取れず米不足となったようです。

そして今年は、確かに日照不足のようで苗の背も例年に比べると低いようですが、今後の天気予報を見ていくと気温も上昇していくと見られ、1993年程の影響は見られないのではないかと話をされていました。

そして、すでに穂に白い花が咲き始めていましたが、それは次の代に種を残すために稲自身が早い段階で、次の行動を起こしているからなのだそうです。（人間としては収量は取れないことは困ってしまいますが、稲にとっては種を残すことが大事なことです）

また、お米の味にも大きな影響はないだろうというのが郷さんの見立てです。

収量を目的にしていない「むかしの田んぼ米」では、収量の多い少ないに影響はありませんが、6月に引き続き、今回2度目の草取りを行いました。

一般的なお米作りの流れ

藤崎農場でのお米作りの流れ

1月

●種籾の塩水選

2月下旬～3月

●種まき、苗づくり

4月

●苗づくり

作業日：4月8日

●種まきの後25日経ったら、育苗ハウスを全開し、
自然の状態で5.5葉の成苗（大人の苗）に育てます。

5月

●田起こし

作業日：5月10日

●田植え

6月

●田植え

作業日：6月10日

●草取り・水の管理

7～8月

●草取り・水の管理

作業日：7月19日

●草取り・水の管理

9月～10月

●稲刈り、乾燥・脱穀、
籾摺り(もみすり)

●稲刈り、乾燥・脱穀、
籾摺り(もみすり)

稲刈り後

●代掻き

●冬季湛水（通年湛水）

田んぼに糠を撒いて水をはります。

正月早々、種もみの塩水選を行い2月下旬には種まきです。
藤崎農場は1ヶ月も早く種を播きます。
田んぼにはオタマジャクシがいっぱい、田植えが始まります
（半不耕起では田植え前に田んぼの表面だけ軽にかき混ぜます）。

一般の農法では稚苗（2.5葉の子どもの苗）を使います。
育苗期間は慣行農法では25日前後のところ、
不耕起栽培では倍の約60日と長くなりますが、
丈夫な大人の苗を植える事により、
害虫や病気に強い稲になります。

苗の育つ環境が肝心！

稲はすくすく育ちます。雑草も頑張って伸びます。除草剤は使わないので、昔のように人力で除草します。田んぼの中はカエル、メダカ、タニシ、ザリガニ、クモ、水生昆虫がいっぱいです。空にはトンボ、ツバメ、サギが飛んでいます。

田んぼの草取りは、
足腰に負担の掛かる重労働！

7月末から8月初めにかけて、一斉に穂を出し花が咲き受粉し、
登熟期に入ります。

刈り取りの終わった田んぼに米ぬかを撒き、水を張ります。
米ぬかは生きものの食べ物になります。田んぼは冬期湛水、
氷の張った水中にも生きものの活動がみられます。
冬の静かな田んぼは、鴨がよく遊びに来ます。時々白鳥も飛来
します。2月から3月にかけてニホンアカガエルが産卵のため、
水を求めて田んぼに集まります。

冬も生き物がいっぱい！

「むかしの田んぼ」とは

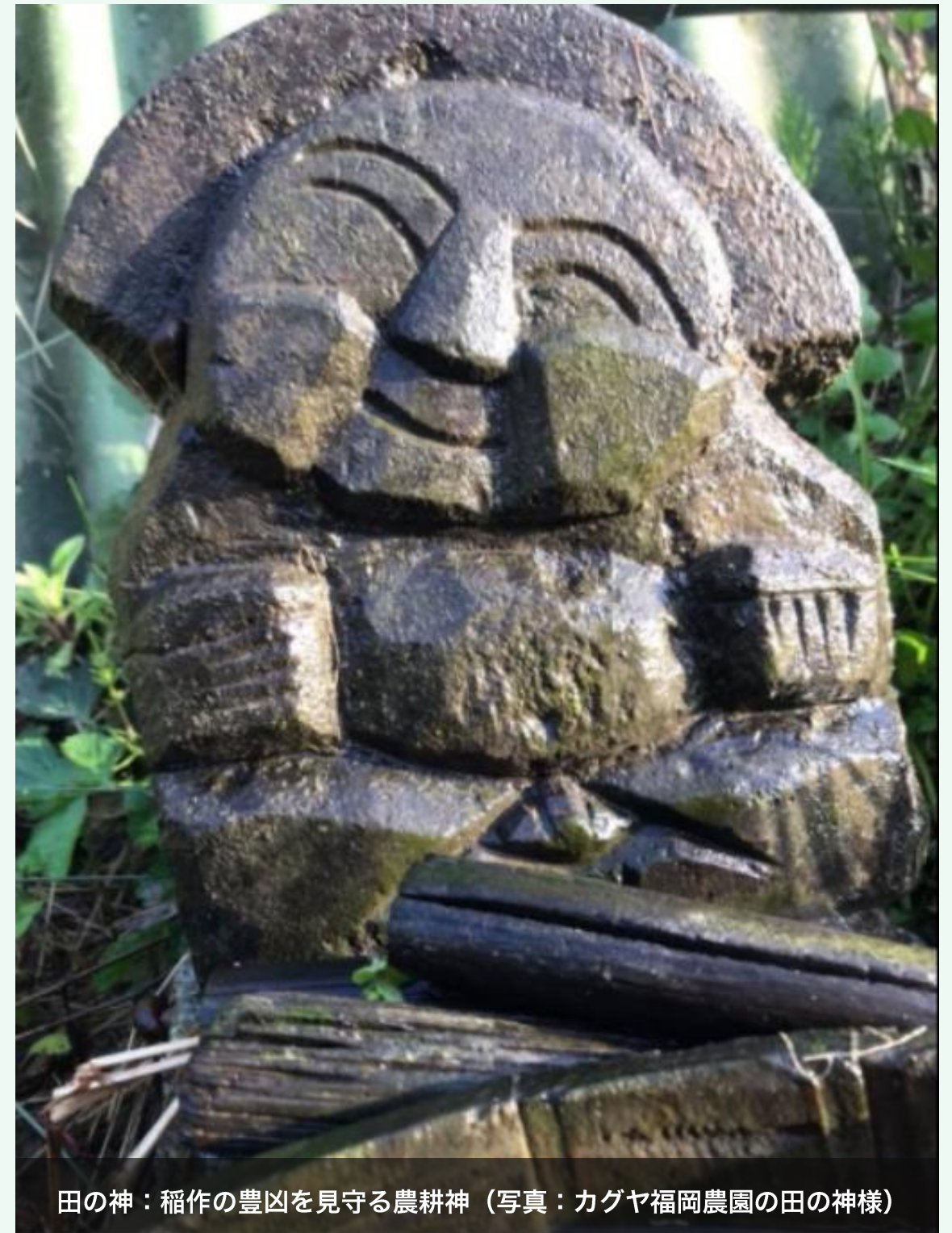


秋の収穫 はざかけ

「むかしの田んぼ」は、古来から大切にしてきた日本人の精神を尊びお米づくりを行っています。それは八百万の神々にあるようにいのちを大切にするため、農薬は一切使わず、田んぼの生態系の働きを活かすようにしています。

冬の間は、水を張ることによって渡り鳥を中心とした冬鳥たちが飛来してきて、田んぼで冬を越していきます。その御蔭で雑草の種も攪拌（かくはん）され草取りの作業もあまり必要になりません。

大量の田螺（たにし）が毎年生まれては、お米を守り雑草たちの新芽を食べてくれます。まさに、自然の働きを上手に活かして自然の恩恵によって育てるお米。それを私たちは「むかしの田んぼ」と名付けた理由です。



田の神：稲作の豊凶を見守る農耕神（写真：カグヤ福岡農園の田の神様）

春の稲作開始時期になると家や里へ下って、田の神となり、秋には山へ帰る。田仕事に携わる農民の作業を見守る、田の神信仰は日本全国各地で伝承され、これを、田の神・山の神の「春秋去来」と言うそうです。

田の神像には地藏像、仏像、神像、農民型など様々あり、最も多いのは農民型の田の神像で、頭にわらの編み物を被り、右手にしゃもじを持って踊る姿の田の神様像だそうです。

「むかしの田んぼ」では、日本古来から
続いている伝統の年中行事を大切にしています。

●田の神祭り

祈年祭：五穀が無事に成熟を祈るお祭り

別名：春祭（としごいのまつり）：※とし=稲



御田植祭：農耕儀礼の最も重要な儀礼

早乙女：田植えの日に苗を植える女性のこと。ハシの役であり、神に奉仕する神役でもある。



新嘗祭：豊作を感謝するお祭り

地域によっては、新嘗祭までは新米を食べない地域も未だに存在しているそうです。



新嘗祭：田んぼの一角を刈り、かまどで炊いたご飯を味わいました。

通常の農家さんでは、子どもの苗（稚苗）を植えるそうですが、藤崎農場さんではそれよりも大きく育てた苗（成苗）を植えます。大人の苗になるまでにはあえて冬の厳しい気候のもとで育てることで、病気や自然災害に強くたくましい稲が育つのだそうです。そんな藤崎さんと郷さんの深い見守りによって育っているのは稲だけではなく、オタマジャクシやミミズ、タニシなどの生き物も共生しており、まさに「見守る田んぼ」です。

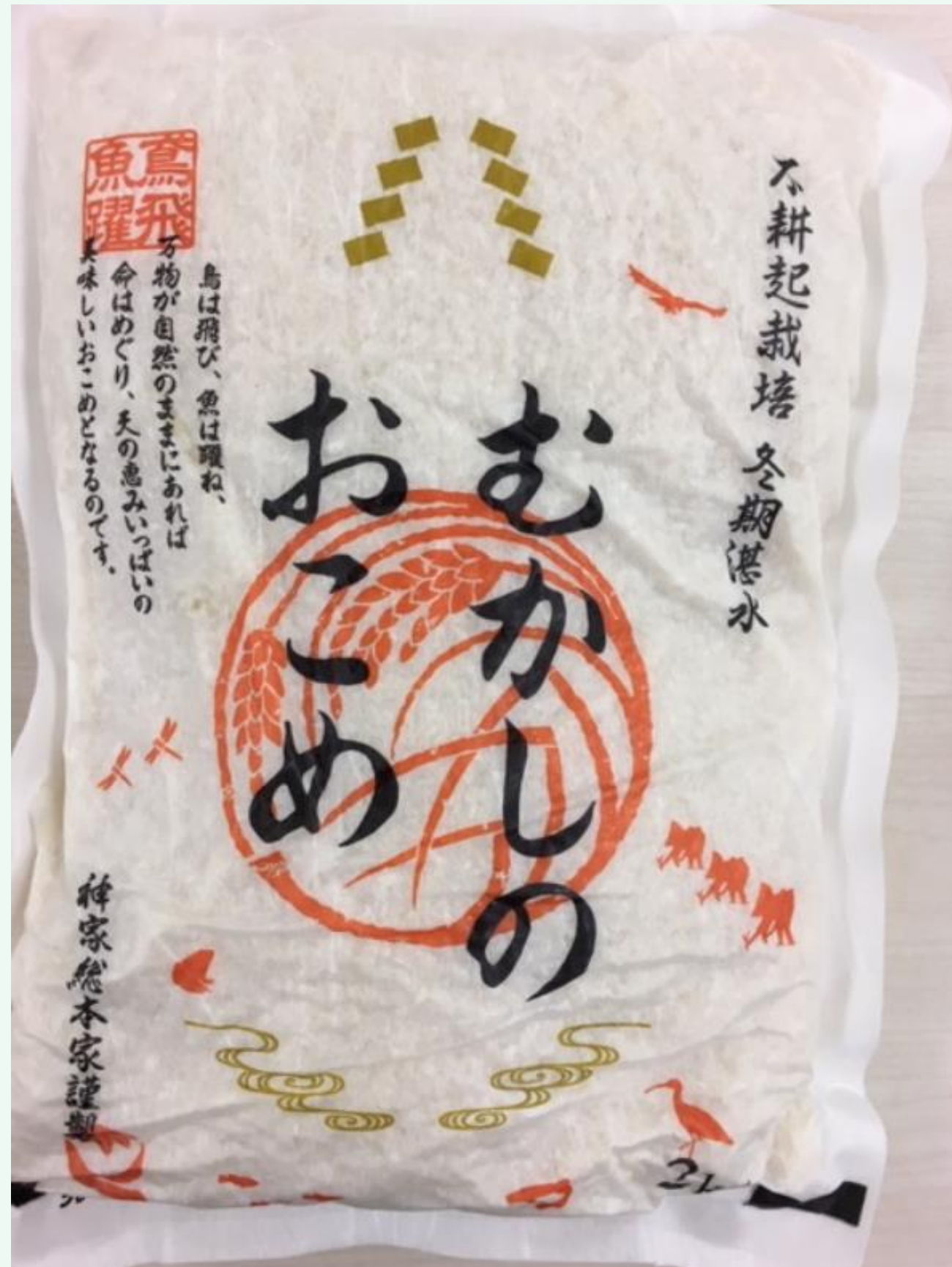
また。無農薬・無肥料で育てているため通常の稲よりも小ぶりですが、いのちの力はとても充実して、美味しいむかしの御米ができます。日本の農業は厳しい自然にあっても豊かなものであったはずです。それはかつての「日本の原風景」の中に遺っているように、みんなが笑い稲と一緒に育てていく中で豊かな時間を過ごしたから今日まで続いてきたのです。

農薬を一切使わず、タニシやカエル、ドジョウに水鳥、そんな生き物たちの力を借りつつ、稲自身の力で育った自然米。この一粒一粒が未来への懸け橋となることを信じています。

私たちが田んぼに携わるのは、お米を育てたいのではなく日本人の

生き方や智慧を子どもたちに伝承しようと取り組んでいるからです。

「むかしのおこめ」の紙袋が出来ました！



全体のデザイン

神事との関係、感謝、伝統などを感じられる御朱印風のデザイン

【鳶飛魚躍】えんぴぎょやく

万物が自然の本性に従って、自由に楽しんでいることのたとえ。また、そのような天の理の作用のこと。また、君主の恩徳が広く及び、人々がその能力などによって、それぞれ所を得ているたとえ。鳶とびが空に飛び魚が淵ふちにおどる意。
出典：『詩経』

神家総本家家紋

(※カグヤの和名：カグヤ総本家)

五枚笹に真向き月一文字

笹と月で「円」を形づくり、カグヤのテーマである循環・丸ごと一緒、そして、ミマモリングを表しています。
一文字は、一元、一心、一家、一期一会、そしてカグヤの理念の「子ども第一義」の一です。

むかしの田んぼにいる水生生物たち

むかしの田んぼでは農薬を一切使わないため、むかしの田んぼには、タニシやカエル、ドジョウに水鳥、そんな生き物たちたくさん暮らしています。生き物たちの力を借りつつ育った自然米を表しています。

紙袋

雲龍和紙

今回の昼食は、ご飯が美味しく食べられる 豚の生姜焼きと豚汁！！



昨年、むかしの田んぼで取れたお米を
5分づきにして竈で炊いていきます。



炊き立てご飯は、そのまま食べても
甘くておいしい～



生姜とにんにくの味付けが最高の
豚の生姜焼き！ご飯が進む！！



藤崎さんの畑で採れたキュウリ
丸ごと1本丸かじり！



豚汁の具材を炒めていきます！
量が多いので交ぜるのも大変



豚汁の具材を炒めていきます！
量が多いので交ぜるのも大変



地元のお味噌を入れます。



炭火でじっくり煮込んで、
豚汁完成！



作業の途中から「お昼まだ～」なんて声もあがり、慣れない作業に
お腹もペコペコ。疲れた体に豚の生姜焼きと豚汁が体に染み渡りま
した！

そして、何より自分たちの田んぼで取れたご飯が美味しい！
藤崎さんご夫妻や郷さん、毎回田んぼに来るのを楽しみにしてくれ
て、みんなで楽しい食事のひと時に、疲れも吹っ飛んでしまいます。

今回も、千葉県のかどもの木の先生方3名にもご参加頂き、第2回
となる草取り作業を行いました。