談話室

お米との出会いが人生を変える
──多様なイネを活かす力──

平成最後の春分の日、日本古代稲研究会の『第33回赤米シンポジウム』に参加した。「古代稲」または「古代米」とは、正確には古代の遺跡から見つかった炭化米や土器の籾痕、古い仏像胎内に残されていた稲籾、あるいは渡部忠世先生が東南アジアの古い城や仏塔のレンガから採取した昔の籾殻のことである。しかし、現在では古い時代の稲の特徴(色、香り、形態・生態)を色濃く残す稲品種群を総称する言葉でもある。渡部先生は、会のメンバー有志とともにアジア稲作起源を探る旅を実践されていた。それを契機に参加者は途上国に学校を建設する支援もされていた。

シンポジウムの冒頭、京都文教短期大学学長(シンポジウム開催当時)の安本義正さんが、古代米ともいわれる赤米が復活した歴史を紹介された。「赤米の願い」は、日本人にとって食文化の原点ともいえる赤米を通して、環境問題、健康問題、食生活など、私たちの生き方を、今一度考えなおすことですと述懐された。

香川県のまるざ発芽玄米研究所の山川瑞穂さんは、ご家族に起きた経験から玄米の治癒力を実感し、健康に良い成分を糠として除かず、かつ消化性を考慮して、発芽玄米の米粉を使って子供から大人までがおいしく食べられるレシピをつくり、普及活動をされている。徳島県名東郡佐那河内村の棚田で栽培された赤米・黒米・緑米で「古代餅」をつくり、ピザなどに加工されている。

栃木県河内郡上三川町の農家の上野長一さんは、赤米・黒米・香り米など、農薬や化学肥料を使わず、混植で栽培した約50品種の玄米を「いろいろ米」と名付けて販売されている。600品種のイネを栽培し、宇都宮大学の学生教育にも貢献されている。

OXYMORON店長の村上愛子さんから、見て美しく食べてやさしいカレーの人気メニューが提供され、また赤米で醸造したどぶろくも堪能できた。本会会長の増田卓也さんは、現在は兵庫県で無農薬・不耕起でお米をつくるひかり農園の園主であるが、その人脈でデザインが専門の方々も多く参加され、美しいイネや田んぼの写真展も見事であった。

東京芝浦のガラス張りのSHIBAURA HOUSEでのイベントは、老若がいりまじり盛況であった。お米との出会いが人生を変えるきっかけになりうることを知

農林中金総合研究所
https://www.nochuri.co.jp/

った。私も40年前に学生が持ってきた１本の香り米の稲穂からお米に魅せられた者の一人である。広島県の大学で、赤米・黒米・香り米・鑑賞稲・外国稲・健康機能性稲・飼料稲など多様なイネを収集、栽培し、その特徴や利用法を紹介してきた。日本の田んぼの３分の１がコシヒカリ、３分の１がコシヒカリを片親とするひとめぼれ、ヒノヒカリ、あきたこまちなどの少数品種であり、イネ品種の画一化が指摘されて久しい。

ジャガイモはアメリカ大陸で発見されてヨーロッパに導入された。1845年から1849年の４年間にわたってヨーロッパ全域でジャガイモの疫病が大発生し、とくにアイルランドでは人口800万のうち100万人が餓死または病死し、200万人が国外へ脱出した。当時は収量の多い特定の品種が栽培され、病気に対する抵抗性がなかったのが壊滅的な被害の原因である。遺伝的画一化が進むと、途方もない病害の発生が起きることがあるという実例で、このことを遺伝的脆弱性という。単一品種栽培への警鐘は、カカオ、バナナ、コーヒーをはじめとして、世界で栽培されている多くの作物にも、鳴らされている。

昨年、田んぼアートや有色米の調査で滋賀県内の田んぼを学生たちと見て回った。猛暑の夏は、黄稲が枯れ、また黒米のアントシアニン生成が進まず茶褐色の米になることが多い。黒米の色素発現について、温度や光、肥料の影響を調べてきたが、今回のシンポジウム会場で知り合った会員に有望なイネ品種をいただき、多様な遺伝資源の活用に手ごたえを感じている。青森県田舎館村の古代米で描く「田んぼアート」は天皇皇后両陛下もご観覧された。人口8,000人弱の村に30万以上の人が来場し、地域経済への貢献は計り知れない。「全国田んぼアートサミット」など全国規模の情報交換会をはじめ、海外へも波及していると聞く。イネの多様性が持つ力である。

平成の時代は、広島県立大学、県立広島大学、龍谷大学に勤務し、教職員、学生、地域の人々との多くの出会いに恵まれた。学問上でも少しずつ理解ができることが拡がり、前進できたことに感謝している。滋賀県善水寺の薬師如来像の胎内に残されていた1,000年前の古代米をいただき、DNAレベルで解析中である。令和の時代も、窓辺にペットボトル栽培のイネを置いて、イネの多様性と地域づくりに関わっていきたいものである。

（県立広島大学 名誉教授　猪谷富雄・いたに　とみお**）**

農林中金総合研究所
https://www.nochuri.co.jp/