

赤毛米 特集

北海道米 の原点

科学部と1年SSHクラスの生徒で実施

生徒の声 「体力的にもきつい作業だったけど、脱穀までして貴重な体験となった。」

赤毛米とは？

赤毛米は上の写真のように、モミひとつにヒゲが1本ついており小麦のように稲の原種に近いそうです。明治時代初期、開拓使が寒冷な北海道は米作りに不適として、屯田兵に対し稲作禁止令を出していました。そのような時代に、寒地稲作に挑んだ方が中山久蔵氏です。

赤毛米のはじまりは、一八二八年大阪府に生まれた中山久蔵氏が一八六九年に北海道に移り住み、その後現在の島松沢（北海道北広島市）に定住した事からはじまります。中山久蔵氏は、稲作が禁じられていても、それでも自分達の主食は自分達で作りたいと、工夫と苦勞を重ね一八七三年に寒さに強い「赤毛種」の発芽を成功させました。後に、稲作を志す全道の開拓農民たちに、種籾を無償で配布し広まっていったそうです。

また、世界の米づくりの北限として、北海道では赤毛種の子孫である「きらら397」「ほしのゆめ」「ゆめぴりか」など、寒さに強くおいしいお米がつくられるようになりました。

このような「赤毛米」を、科学部と1年7組（SSHクラス）の生徒達が田植えから稲刈り、脱穀、精米して試食まで行った活動を集めます。

田植え

平成24年5月26日（土）赤毛米の田植えを実施しました。苗は、赤毛種を13年にもわたって唯一栽培する住田さんにわけていただいたもので、大切に育てる思いで始めました。札幌日本大学高等学校近所にある片桐さんの水田の一部をお借りし、北海道米の原点である赤毛種の苗を植えました。

稲刈り

平成24年9月8日（土）生徒達は秋の収穫時期を待つて、約二万本の稲刈りを実施しました。

脱穀

平成24年10月3日（水）脱穀を実施しました。9月に収穫した赤毛米の稲を、お世話になっている地元農家の片桐さんの畑で天日干し乾燥させていました。北広島東記念館の郷土資料収蔵室にて、昭和初期の農具をお借りすることができ脱穀を行いました。脱穀には、千歯抜き（せんばこき）や、足踏み方式の回転ドラムにループ状のピンが多数植え込まれた足踏み式脱穀機を使用しました。足踏み式脱穀機は、生徒達が踏板を踏むとこぎ胴が自動的に連続回転するように工夫されており、その回転で籾を払い落とししました。その後、籾殻や藁屑を風によって選別する農具の唐箕（とうみ）を利用し、約20kgの籾を選別して取り出しました。

試食

籾殻をはずし精米した後、平成24年10月20日（土）生徒達は、新米の赤毛米を持参したおかずやカレーと共に食べました。また、おにぎりにしても食べました。

この活動を実施できたのは、苗をわけていただいた住田さん、水田をお貸しいただいた片桐さんをはじめ、関連いただいた皆様のおかげです。ありがとうございました。

