

大椎っ子田んぼ 2009 脱穀 一子どもたちの感想からー

10月2日に稲刈りをした稲は、体育館で陰干ししました。プールのフェンスでの天日干しはすすめの格好の餌場になってしまうためです。しっかりと乾燥させた稲を、10月22日、体育館で脱穀しました。学校が他校から借りてきてくださった千歯こきとYPPの千歯こきのほか、YPPの足踏み脱穀機、そして今回、情報センターの中村ご夫妻のご好意でいただいた足踏み脱穀機が加わり、計4台での脱穀作業となりました。また、地元の方からお借りした唐箕と情報センターのもみすり機を使って、玄米になるまでの過程も見学し、昔ながらの手作業を体験した子どもたちの感想です。

*私は田植えから脱穀まで体験して、お米づくりはとても大変だということがわかりました。なにより一番大変だったのが、脱穀です。足踏み脱穀機で稲からモミをとる作業では、稲がすいこまれないようにおさえながら、足でドラムをこくことを同時にやらないといけないためむずかしかったです。千歯こきでは、わらもいっしょにぬけてしまうまいきませんでした。でも、だんだん慣れてきたら、モミだけを取ることができました。次にわらすぐりという作業をし、むだなわらをとりぞきました。手元のわらの本数が少なくなり心配になりましたが、ボランティアのお母さん方が大丈夫と言ってくれたのでホッとしました。こんな体験ができたのは、谷津田のみなさんとたくさんのお母さん方のおかげです。(N, N)

*私は今では考えられない脱穀の仕方にとってもおどろきました。今の農業の世界は機械化が進み、手作業が少なく、昔よりとても楽になりました。しかし今日やった脱穀作業は、千歯こきや足踏み脱穀機、唐箕という昔の技術を使う、とてもたいへんな作業でした。それでも機械を使うより、手でやった方がよいと思いました。なぜかというところ、自分の手でやった方が、気持ちがかもっているからです。古い技術を使い、昔の人のぬくもりを感じ、とても感動しました。千歯こきはたくさん



千歯こきでの脱穀



脱穀風景 (H.A)

の間に稲穂をいれてモミをとるというものです。そんな工夫をよく考えたなと感じました。足踏み脱穀機は足がとてもつかれました。唐箕は、モミとわらを別々に分ける魔法のような機械です。こんな貴重な体験ができてとてもよかったです。またこのような機会があったらやりたいです。(Y, N)

*私は脱穀を体験して、昔は大変だったなと思いました。足踏み脱穀機を使う作業では、足でドラムを回しつつつかねばいけないため、足に集中すぎて、稲をおさえることがおそろかになってしまいました。そのため、稲にたくさんモミが残ってしまいました。稲穂に残ったモミを取る作業は簡単でした。それでもたくさんモミが残っていて、脱穀機がなかった時はどのように作業していたんだろうと思いました。わらすぐりの作業は意外とむずかしく、ボランティアのお母さん方が教えてくれました。唐箕のしくみは、風をおこしてモミとわらゴミとを風選するというもので、きちんとわけがあるんだとわかりました。昔の機械はあまり意味がないと思っていましたが、昔の機械のほうが使えるんじゃないかなと思いました。できあがった玄米を3つ食べてみました。味がなかったかと思いましたが、あまかったです。ふだん食べているお米がこ

んなにも手間がかかるんだということがわかり、これからは、お米を貴重なものとして食べていきたいです。(N, N)

*初めてだったので、上手にできるかとドキドキしていました。稲からもみをとる脱穀作業は力があるので、少し大変でした。次にわらに残ったモミを手作業でとります。かなり地味な作業が一番手間がかかりました。残ったわらは、わらないなどにつかうため、わらの芯だけにするため、手ぐしのようにして、わらすぐりととっていきます。モミは唐箕で風選したあとともみすり機にかけ、玄米にしました。この玄米1つぶを奥歯で30回ほどかめば、とても甘くなってきます。色が違う黒やみどりのお米も同じ味です。いつも食べているお米は、こんなに作るのが大変なんだと思うと、なんだかとてもありがたみを感じました。これからはできるだけ残さないようにしてごはんを食べたいなと思いました。(Y, N)

*脱穀は考えていたよりも大変でした。まず、1束ずつ稲穂を持って、千歯こきか足踏み脱穀機か、どちらかを選び、稲穂からモミをとります。それから穂に残ったモミを手でとります。全部とれたらそのわらをきれいにします。わらの束の間に指をいれて、はぐようにしていらぬ葉を下におとしていきます。脱穀されたモミは、わらくずもまじっているため、唐箕という機械に入れます。実のつまったモミと、実のはいっていないモミやわらくずと風選します。唐箕は、手動で4枚の板をまわし風を起し、モミを選別する機械です。実のつまっているものは重いため手前の出口から出てきますが、中身の入っていないモミは軽いため、風にとばされて別の出口から出てきます。こうして選別されたモミは、もみすり機にかけられ玄米となり、精米機で白米にして、終わり。見た目は簡単そうだけど、とても大変でした。(M, T)

*脱穀は簡単なのかなと思っていただけ、やってみるとけっこう大変でした。でも、とても楽しくてもっとやりたかったです。とくに楽しか



足踏み脱穀機

ったのは、足踏み脱穀機での脱穀作業です。もみすりの見学のあと、玄米を食べさせてもらいました。よくかむと甘く感じると言われ、よくかみましたが、味はしませんでした。最後まで手伝ってくれたお母さん方にとっても感謝します。私もいつか手伝えるといいです。(N, Y)

* いつも食べているお米が、約1年かけて子どものように大事に大事に育てられていることを勉強しました。最初に田植えをした時、初めて田んぼに足を入れました。足場がどろどろしていて、浅い所や深いところとあり歩くのも大変でした。また、たくさん生き物がいるためとりはだかたちでしたが、今ではもうぜんぜん平気です。稲刈りではかまをうまく使わないといけないので、大変でした。脱穀はすぐに終わるかと思っていましたが、手間のかかる作業でした。千歯こぎや足踏み脱穀機で稲からモミをとり、それでも穂に残ったモミを手でとります。とりのぞかれたモミは小さくならずとまざっているため、唐箕という機械で風選され、モミだけにします。最後にもみすり機に入れ、もみがらをとり、玄米となります。玄米を食べてみたらとてもかたかったけれども、白いご飯とかわらないくらいおいしかったです。お米をつくるにはたくさん危険や大変さがあることが分かりました。毎日おいしく食べたいです。(H, O)

* 5月に田植えをし、大事に育てられた稲を10月に刈り取り、今日、脱穀しました。これまでがんばって育ててきた稲なので、脱穀する時はとても緊張しました。まず、千歯こぎや足踏み脱穀機で穂からモミをとります。モミがまだついた状態なので、まだ食べることができません。そして、脱穀しても穂に残ったモミがあるため、手でとります。わらくすのまじったモミは唐箕にに入れて、モミだけにします。この唐箕は、平安時代からあったそうです。最後にもみすり機を使って、玄米になります。いつも何気なく食べている米は多くの人の努力が詰まっているんだと米を作ってみてわかりました。(C, K)



「今日はだっこくを体験してとても楽しかった」(M.I)



唐箕(とうみ)

* ぼくは、最初にもみすりを見学しました。金谷さんが唐箕を見せてくれました。大きな機械でした。その機械は、モミとわらくすなどを分別する機械でした。よくみると穴が3つあり、1つの穴からは実のつまったモミが落ちてきて、残りの2つの穴からは、実のついていないもみやわらくすなどが風に飛ばされてでてきます。次に脱穀をしました。始めに千歯こぎを使いました。千歯こぎを足でおさえるのですが、なかなかうまくモミがとれませんでした。やっているうちに上手にモミをとることができました。そのあと、足踏み脱穀機を使いました。この脱穀機は楽でしたが、ドラムのまわりが早くて怖かったです。このようにしてお米となるんだと初めて知りました。(S, H)

谷津田いきもの図鑑 No. 36 ホオジロ

ほとんどの方が耳にしたことがあるホオジロという名前。千葉にお住まいの方ならばホオジロが県の鳥であることからもご存知のことでしょう。ではその姿は？と言われるとピンと来ない方が多いことと思います。写真を見せると「スズメみたい」というのが定番の反応です。ホオジロは姿よりも美声の持ち主として昔からよく知られています。

「高槻(たかつき)のこす系にありて頬白(ほおじろ)のさえづる春となりけるかも」

よく知られている島木赤彦のように和歌にも数多く歌われてきました。ではその鳴き声は？というところ意外と知られていません。野鳥図鑑を開くと「チョッピーチリーチョ、チーツク」とか、「チョッチョッスチュホイツケ」などと書かれていますが、聞いたことがない人にはさっぱりピンと来ないでしょう。複雑な鳴き声を言葉に置き換える「聞きなし」というのがあり、ホオジロの場合、「一筆啓上仕候(いっぴつつけいじょうつかまつりそうろう)」や「源平つつじ白つつじ」がよく知られています(どちらかと言うと源平の方が似ているように思えます)。さえずり方が個体によって結構違っているのだからなかなか声を覚えにくい鳥ですが、慣れてくると節回しのパターンでわかるようになります。木のてっぺんでさえずっていることが多く、胸を反らして天を仰ぐ姿勢は特徴的です。早春のまだ寒いころからさえずり、朝日を受けてさえずるたびに小さな口から白い息が出る光景はとても印象的です。

さえずりでなく普段出す声を地鳴きと言いますが、ホオジロの地鳴きは「チチッ」という短いひと言です。冬の谷津を散策していると開けたアシ原からチッという小さな声がよく聞こえてきます。これが「チッ」とひと声だったら冬鳥のカシラダカかアオジですが、「チチッ」と二声だったらホオジロです。ちょっとした違いですが意外とよく聞き分けられるので、チチッが聞こえたら姿を探してみてください。警戒心が強い鳥なのでさえずりや地鳴きがホオジロさがしの手がかりになります。

姿は写真のように眉と目の下の二本の線とどのの白さが目立ちます。頬白と呼ばれるゆえんです。オスでは目を通る線が黒いので白黒のコントラストがはっきりしているのですが、メスは全体に鈍い色であり特徴がないように感じられます。胸やおなか、背中の中赤茶色も特徴で、じっくり見るとスズメとはぜんぜん違う鳥であることがわかるでしょう(どの鳥もスズメに見える人は意外とスズメがどんな模様の鳥なのかわかっていないことが多いものです。スズメの絵を描けますか?)。

ホオジロは九州から北海道まで広く分布している鳥で、日本人に古くから親しまれてきた鳥です。小山でも下大和田でも見ることができます。特に冬場は見やすくなりますのでぜひ谷津へ出かけてホオジロを探してみてください。

(高山邦明)



枯れたセイタカアワダチソウに止まってたたずむホオジロ
(下大和田、2009/2/28)



里山たんけんレポート

第118回 下大和田谷津田の観察会とゴミ拾い

2009年11月1日(日) 晴れ

今日はYPPの古代米(緑米)の稲刈りと同時開催となりました。稲刈りに来られた方で観察会にも参加を希望される方々と谷津を一巡しました。スタート前にヤマカガシが持ち込まれ、はじめは遠巻きにしていた子達もすぐに馴れて、なぜたり、手に持ったり、感触を体感しました。終いには目が可愛いなどと人気を得ていました。ミゾソバ、カントウヨメナ、イヌタデ、ヤナギタデ、タウコギなどが畦や田んぼに咲き、タコノアシは紅葉していました。林縁の草地を歩けばひつつき虫のオンパレード。オオオナモミ、メナモミ、イノコズチの仲間、センダングサの仲間、チジミザサなど衣服や野生動物にくっついて分布を広げる戦略をたっぷり見ました。畦や原っぱではコバネイナゴがまだ一杯いて飛び出しました。ニホンアカガエルやお腹を大きくしたオオカマキリにもたくさん出会いました。中には交尾をしながら雄が雌に食べられているところを見た参加者もいました。みちみちタネツケバナ、ヤナギタデ、サンショウの実、ハッカなどを味わいながら晩秋の谷津を一巡しました。

一巡後は緑米の稲刈りを行いました。子供達も一所懸命手伝ってくれました。午後からは川に入って生きもの捕りに熱中している子ども達もいました。メダカ、ドジョウ、シマドジョウ、ホトケドジョウ、トウヨシノボリ、ミズカマキリ、タイコウチ、コオイムシ、マツモムシ、ヤゴなどが捕れていました。特筆は全長7.5cm、3.2gの大きなホトケドジョウが捕れたことでした。最近ここでほとんど見ることのない貴重種で子孫を残して貰おうとのお父さんの意見で計測のあと放たれました。

(参加者 大人8名、子ども5名; 報告: 網代春男)

第102回 下大和田YPP「古代米の脱穀」

2009年11月15日(日) 晴れ

最初予定した14日は朝から大雨。時折雷鳴も聞こえる天気へ一日順延となった翌日は打って変わって朝から気持ちのよい晴れに恵まれました。順延だったので一般の参加者は少なかったのですが、頼もしい常連の家族が大勢駆けつけてくれました。

脱穀したのは1日に刈った古代米です。赤米、黒米は少なめで、中心は緑米、12月の収穫祭で餅つきに使うお米です。地元の方から譲り受けた機械を使っての脱穀なので、操作は専属のメンバーが行い、皆さんはオダから稲を運んだり、脱穀が終わった稲わらを片付けたり、オダをばらしてしまったりという作業をしてくださいました。大人だけでなく子どもたちも大活躍。稲の束を前が見えないくらい両腕いっぱい抱えてそろりそろりと運んでいる姿は微笑ましいものがありました。

機械も調子がよく、午前中に余裕でYPP田んぼの脱穀が終わり、ゆっくり昼食をとったあと、隣の地元の方



脱穀を終えてみんな笑顔

の田んぼでメンバーが育てた緑米を脱穀して2時過ぎには全部終わることができました。

オダがなくなるととても広く感じられる田んぼには暖かさに誘われて赤とんぼのマユタテアカネやマイコアカネがやってきてしきりに卵を産みつけていました。

今年の田んぼでの作業はこれで終わりです。天候のせいで例年より少なめですが、しっかりと収穫を得ることができました。また、田んぼを維持できたことで、メダカやトンボ、カエルなどたくさんの生きものを育てることができました。

お力添えくださった皆さん、本当にありがとうございました。

(参加者 大人18名、小中学生6名、幼児4名; 報告: 高山邦明)



←ハエを捕まえて稲株から出た二番穂に止まるマイコアカネ。舞妓さんのような青白い顔が特徴の赤とんぼ。

脱穀した古代米は11/21に有志が集まって千葉市農政センター(若葉区野呂)の一角をお借りしてお米を研ぎました。今年収穫したお米は収穫祭の時に試食し、また、「やつだ大福帳」(谷津田だより5月号で紹介)のポイントに従って皆さんにお分けします。12/19の収穫祭の谷津田運動会もポイント獲得のチャンスですのでぜひご参加ください!

<谷津田・季節のたより>

小山町

- 11月7日 ノスリが田んぼから飛び立つのを目撃(高山)。
11月21日 田んぼにカシラダカの群れが降りて餌を探していた。ひっそりとリンドウが咲く(高山)。
11月22日 エナガ、シジウカラ、メジロ、コゲラの混群が林の縁を移動していく。ノスリを見る(高山)

下大和田

- 11月15日 オダを片付けた田んぼにマユタテアカネやオオアオイトトンボがやってきて産卵(高山)。

イベントのお知らせ

谷津田ってどんなところ？ と興味をお持ちの方、お米づくりを経験してみたいなと思っている方、YPPのイベントには大人から子どもまで、はじめての方でも好きな時にご参加いただけます。家族で、お友達どうして、もちろん、お一人でも気軽にいらして下さい。

連絡先(いずれも)：ちば環境情報センター (TEL&FAX: 043-223-7807 E-mail: hello@ceic.info/)

ご注意：・車でこられる方は必ず指定の駐車場に止め、農道などにおかないください。

・近くにトイレがありませんので、集合前に一度済ませておくご協力をお願いします。

・小学生以下のおさんは保護者同伴で参加ください。

・けがや事故がないよう十分な注意は払いますが、基本的に自己責任でお願いします。

▼第103回 下大和田 YPP「収穫祭」・第104回 「どんど焼きと昔遊び」

いよいよ収穫祭です。みんなで育てたコシヒカリをお釜で炊いて食べたり、恒例の緑米のもちつきをしたり・・・お腹がいっぱいになったら、さまざまなゲームを楽しむ谷津田運動会。今年最後のYPPはお楽しみいっぱいです！そして、年明け最初のYPPもまたまたお楽しみのだんど焼きと昔遊びの会です。

日時： 収穫祭 2009年12月19日(土)、雨天時は翌日20日(日)に順延

どんど焼きと昔あそび 2010年1月10日(日) いずれも10:00～14:00 *小雨決行

場所： 千葉市緑区下大和田谷津田(ちば・谷津田フォーラムのホームページで地図をご覧ください。また、ご連絡いただければ地図をお送りします。)

集合： 中野操車場バス停向かいラーメンショップ脇に10:00(JR千葉駅10番成東あるいは中野操車場行きのちばフラワーバスで45分<千葉駅発8:53、9:08、9:23など> 料金は520円)

持ち物： 弁当、お椀・お皿・はし、飲み物、長靴、軍手、帽子、敷物など。

参加費： 小学生以上一律500円(食材費を含む特別料金です)、小学生未満無料

主催： ちば環境情報センター 共催： ちば・谷津田フォーラム

▼第120回 下大和田 1月の谷津田観察会とごみ拾い

谷津で冬を越す鳥を探して冬でなければ立ち入れない下流部を巡ります。午後まで時間の取れる方は田んぼの草取り作業にご協力いただければと思います。

日時： 2010年1月10日(日) 観察10～12時 午後は田んぼの作業など自由活動 *小雨決行(今回に限り第2日曜日となります)

場所： 千葉市緑区下大和田谷津田(下大和田YPPに同じ)

集合： 下大和田YPPに同じ

持ち物： 筆記用具、飲み物、長靴、帽子、敷物、ゴミ袋、午後まで活動する方は弁当など

参加費： 100円(小学生以上、資料代など)

主催： ちば・谷津田フォーラム 共催： ちば環境情報センター

▼第51回 小山町 YPP「古代米の脱穀」

古代米の脱穀をします。足踏み脱穀機を使ってガーコン、ガーコン、ひと昔前の方法でのどかな作業です。

日時： 2009年12月5日(土) 10:00～12:30 *小雨決行

場所： 千葉市緑区小山町 リンドウ広場(ご連絡いただければ地図をお送りします)

持ち物： 飲み物、長靴、軍手、帽子、敷物など。

参加費： 100円(小学生以上、資料代など)

主催： ちば環境情報センター

編集後記 谷津にカシラダカやアオジ、ツグミ、ジョウビタキなど冬鳥が勢ぞろいしました。稲がすっかりなくなって寂しげな田んぼですが、これからは冬鳥たちの元気な姿や鳴き声でにぎわうことになりそうです。木々が葉を落とすこれからはバードウォッチングに最適な季節です。ルリビタキ、ウソ、ベニマシコなど珍しい鳥が姿を現すこともあります。今年はどうな鳥が見られるのか、冬の谷津もわくわくでいっぱいです。ぜひ、お出かけ下さい。

(高山邦明)