

～ シリアル・ルネッサンス ～

<http://www.riceisland.co.jp>

## 「雑穀研究会 参加報告」

レポーター 田崎克幸

雑穀を考え続けて17年。雑穀を研究している方々の集まり！雑穀研究会第19回シンポジウムが9月24日に行われ参加しました。今回の開催地は、山梨県南巨摩郡早川町雨畑です。午前は会員の研究発表で、午後からは雑穀産地見学会でした。

午前の勉強会の内容は、

日本上流文化研究所の鞍打氏の早川町の雑穀について。

岩手大学の星野先生の岩手県岩泉町A地区のヒエなどの栽培、作業技術体系。

岩手大学の鎌田氏の雑穀栽培体験の参加報告と伝統食での交流。

信州大学の根本先生のアステカ時代のアマランサスについて。

信州大学の松本氏のグレインソルガム(高きび)における種実の大粒化の試み。

信州大学の井上先生の四川省イ族の食文化とダットンソバの野生種の研究。

以上のように専門的見識から掘り下げた研究発表でした。

同会は創立1988年。広義の雑穀を研究対象とし、幅広く国際的研究交流を行っています。初代会長は龍谷大学国際文化学部教授の坂本寧男先生で、雑穀を30年以上も研究している方です。現会長の木俣美樹男先生は、東京学芸大学教授で、他にも、信州大学、日本古代稲研究会、関西大学、農業研究センター、民族・食文化研究家など専門家の先生方が会員です。年に2回の勉強会を行っており、春は東京、又は大阪。秋は雑穀産地において合宿形態で活動しています。

今回は3人の雑穀栽培農家を訪問し、圃場を見学、お話を伺いました。ここは甲府から車で一般道を走り約1時間30分ほどに入った中山間地で、穏かな斜面に5アール程に「きび・あわ・ひえ・はと麦・大豆・えごま・小豆・高きび・しこくびえ」など16種類を作っています。ほとんど自家消費で近い親戚にゆずる程度だそうです。農家の望月秋夫さんは「えごま・しこくびえ」は先祖から種子を守って行くよう言われているそうです。

「しこくびえ」は他の雑穀よりビタミンB1が数倍も多く、又はミネラルも格段に多いと「しこくびえ」を数十年研究してみえる佐藤先生は言われていました。「しこくびえ」は別名 朝鮮びえ、フィンガーミレットともいわれ、文字通りひえの形は人間の手に似ています。「しこくびえ」をはじめ、まだまだ知らない雑穀を普及するには、殆ど手作業での雑穀栽培の苦労話なしでは語れません。農家の方々の思いに感動させられた研究会でした。

