

令和7年10月5日

令和7年度 都川水の里公園・稻作体験講座【第6回】

第6回の活動は、2週間前の9月21日に脱穀した糲（糲米ともいう）の糲摺り作業とサツマイモの芋掘り、10組34人が参加しました。天気は曇りで気温27℃、少ししおぎやすくなつた気候での作業となりました。

糲摺りは、脱穀した糲から糲殻（外被）を取り除き（「脱ふ」という）、玄米にする工程のことです。明治中期までは、石臼や木臼、土臼などの摺臼（するす）を使った人力での糲摺りを行っていました。明治時代に「ロール式脱ふ機」や「衝撃式脱ふ機」が発明され、昭和初期に糲摺りの機械化が進みます。そして、1950年代にロール式糲摺機が普及を始めます。

今回は、「機械式糲摺り機」と「磨臼（するす）」、「板摺り」を使って糲摺りを体験しました。機械式糲摺り機は、投入口から糲を入れると、「脱ふ」と「米選（米の選別）」が自動で行われます。さらに未熟米の粙（しいな）やくず米を選別する米選機を使用し、米選の精度を高めます。参加者は、糲摺り機から出てきた玄米や糲殻手で触って確かめていました。

「磨臼（するす）」は、上下二つの木臼を重ねて、上部の穴から糲米を投入し、上部の臼を回して糲摺りを行います。上臼の上部に取り付けた棒を左右交互に回して行います。一人で臼を回すにはけっこうな力を必要します。一人で回したり、子ども二人や大人と子どもの二人で回したり色々体験しました。臼を何度も回すと、上下の臼の隙間から糲殻と玄米が出てきます。

「板摺り」は、箱の底板に糲を入れ、木っ端を回すように摺ると糲から糲殻が取れます。底板に息を吹きかけて糲殻を飛ばします。磨臼に比べると効率はあまりよくありませんが、糲から糲殻を取り除くことができます。

糲摺りを終えて収穫できた玄米は、約138kg（2.3俵）と昨年とほぼ同じ収量でした。今年も夏の高温障害の影響で平年より2~3割の減収となったと考えられます。

6月に畑に植えたサツマイモは、植えてから4か月後の収穫となりました。始めに芋の蔓を鎌で切り取って芋掘りの準備をします。参加者は、1~2株の芋掘りを体験。今年は夏の高温と少雨の影響で昨年よりやや少ない収穫となりました。収穫した芋は、2~3週間追熟すると、でんぶんが麦芽糖などに糖化して甘味を増します。2週間後の収穫祭では甘くて美味しい焼いもを食べられるでしょう。

糲摺り作業の合間に、稻刈り後の田んぼで、二番穂（穧稻、穧生）、バッタやカエル、コナギやカヤツリグサ、タコノアシ等の生き物の観察を行いました。



糀摺り機による糀摺り体験



ロール方式の脱ふ部分



篩（ふるい）による米選



糀殻の感触を確かめる



摺臼（するす）で糀摺り体験



同左



摺臼（するす）で糀摺り体験



同左



糲の板摺りを体験



同左



芋掘り



同左



芋掘り



同左