おやさと瑞穂の記

新連載 その❶

おやしきの北東には、教祖のご在世当時の風景を彷彿(ほうふつ)させる豊かな田園風景が広がっている。ここでは毎年、親神様にお供えするお米が昔ながらの方法で栽培されている。この新連載では、一年を通して、おぢばのお米づくりの様子を紹介していく。

おやしきの北東にある田んぼで、親神様にお供えするお米が作られている

教会本部管財部の森本孝一さん（54歳）は、ここで30年以上にわたってお米づくりに携わっている。森本さんに、おぢばならではのお米づくりの特徴を聞いた。

「まず、神様にお供えさせていただくお米を作っているので、殺虫剤や除草剤といった農薬を全く使用しない無農薬栽培です。特に除草剤は使っていないので、そのままにしておくと草がものすごく生えますが、生えないようにする工夫を凝らしています。また、これは、周辺地域の農家の皆さまのご理解があってこそ、できることでもあります」

〝ご恩報じの心〟集めたお米づくり

30年以上にわたり、お米づくりに携わる森本さん

一般に無農薬栽培は、地域の農家とのトラブルが生じやすい面があるといわれるが、森本さんの長年にわたる地域との交流や貢献によって、これを実現させている。

「二つ目の特徴は、神様にお供えさせていただくお米なので、自家製の堆肥を用いて、できる限り化学肥料は使わないようにしている点ですね」

堆肥は、おやしきから出た調理くずを頂いて、神苑などの木の剪定(せんてい)で出た枝を粉砕して作った腐葉土、また天理よろづ相談所病院の残飯から作られた堆肥と混ぜて発酵、2年間熟成させたものを使用している。

「三つ目の特徴は天日干しです。一般的な農家の方は、コンバインで刈り取りをして、刈り取ったお米をすぐに乾燥機にかけるのですが、こちらでは10日から2週間くらいかけて天日に干して、自然に乾かしています」

神様にお供えしたお米が洗米にされた場合でも、割れてしまったりしないように、時間をかけてゆっくり乾燥させているのだ。

そして、森本さんが一番の特徴として挙げたのは「現代の一般の農家ではあり得ないくらいの人手をお借りして、お米を作っていることです。昨年一年を通して、延べ数千人もの方々がひのきしんに来てくださいました。まさに、おぢばならではのお米づくりです」。

森本さんがここで勤めるようになった当初、6反(たん)ほどの田んぼを一人で管理していたという。ある年、中山善衛・三代真柱様が直々にお宅の青年さんやお孫さんを連れて田植えや稲刈りに足を運んでくださるようになると、その後、専修科生、おやさとふしん青年会ひのきしん隊、直属教会の有志ひのきしん、天理小学校の児童、天理教語学院の海外留学生、最近では少年会おやさと団やしき隊や本部勤務者も参加するようになった。そのおかげで、管理する田んぼの面積も現在、1町3反（約1万3千平米）まで拡張された。多くの人々の〝ご恩報じの心〟を集めたお米づくりなのである。

苗代に使用する燻炭(くんたん)と堆肥を混ぜる作業に勤(いそ)しむ、おやさとふしん青年会ひのきしん隊。隊員は畔(あぜ)切りなどの作業も行った

◇

3月17日、おやさとふしん青年会ひのきしん隊が「苗代(なわしろ)」づくりのための最初の作業を手伝った。

おやさとのお米づくりは、4月16日に教会本部で「はえでづとめ」が勤められてのち、本格的にスタートする。

（文＝諸井道隆）

おやさと瑞穂の記 その❷

おやしきの北東には、教祖ご在世当時の風景を彷彿させる自然豊かな田園風景が広がっている。ここでは毎年、親神様にお供えするお米が、昔ながらの方法で栽培されている。第２回では、「苗代」づくりの様子を紹介する。

「苗代の理」の理合いを味わい

4月16日、おぢばでは夕づとめ後に「はえでづとめ」が勤められた。おつとめには、今年の稲作に使われる種籾がお供えされ、これをお下げいただいて、おやさとのお米作りはスタートする。

当日は、教会本部管財部の担当者・森本孝一さん（54歳）ら勤務者も一緒に参拝し、稲の良き芽生えと、その後の稲作が順調にご守護いただけるように祈願した。

教祖殿の北東に作られた苗代に種籾をまく留学生たち

ひと晩水に浸けておいた種籾

およそどんな農作も種をまいて苗を作ることから始まる。稲作では、この苗を育てる場所のことを昔から「苗代」と呼んでいる。もともと「代」という語には、「水田として開かれた湿地」という意味がある。

親神様の教えでは、「いざなみのみこと」の守護の理として「女雛型・苗代の理」と教えられ、苗代は信仰的にも重要な意味を持つ。田植えが機械化された現代農業では、「育苗箱」を用いるのがほとんどだが、ここでは昔ながらの方法が採られている。この苗代づくりについて、森本さんから説明を聞いた。

「苗代づくりの準備として、まず荒田をトラクターで耕して2週間くらい置き、川から水を引き込んで、畔の土をこねて『畔塗』という防水作業をします。その後、代かきをして、また2週間ほど置いてから、種をまく場所である畝を作ります」

「代かき」は、固まっている土を水でこねて柔らかい土にする大事な作業だ。

「だいたい長さ20メートル、幅1メートル60センチくらいの畝を五つ作ります。その畝の上面を、トンボとかローラーなどの道具で平らに均して、そこに種をまきます」

苗代では、まず真っ平らな地にするのが大切なポイントだという。

「ひと晩水に浸けておいた種籾を1畝に約3升分ずつ手で直にまいて、その上に、籾殻で作った燻炭と堆肥を混ぜたものをかけて種籾を隠します。その上に不織布のシートを被せます。これは保温や、鳥から守るためです。1週間もすると小さな芽が出てくるので、その芽を大切に育てていきます」

燻炭と堆肥には、生育に必要な微量の養分が含まれている。このように、丁寧に保温や保護を施す様子は、なるほど母親の胎内で育まれる胎児のようで、「女雛型・苗代の理」と教えられる理合いが分かる気がした。そして、どうか皆、無事に育ってほしいと祈る気持ちになった。

苗代の準備がひと通り整った4月30日、種まきが行われた。この日は、天理教語学院おやさとふしこみ科の海外留学生がひのきしんに駆けつけ、種まきを手伝った。天理教語学院では、実習として田植えと稲刈りを20年前から実施しているが、苗代づくりは今回3回目。参加した留学生からは「いつも食べているお米が作られる過程を知って勉強になった。これからは、感謝してご飯を食べたい」「教祖ご在世当時の田園風景を想像して、味わい深い体験ができた」との感想が聞かれた。

苗は、ここで15センチほどのしっかりとした苗になるまで育てられ、6月初旬には田植えが始まる。

（文＝諸井道隆）

おやさと瑞穂の記 その3

おやしきの北東には、教祖のご在世当時の風景を彷彿させる豊かな田園風景が広がり、親神様にお供えするお米が昔ながらの方法で栽培されている。前回の「苗代づくり」に続いて、今回は「田植え」を紹介する。

すべて人の手で行う「田植え」

6月16日、天理小学校5年生76人が田植えを体験した

4月30日に苗代に蒔かれた種籾は、6月初旬には15センチほどの緑鮮やかな苗に成長した。その間、本田では田んぼをつくるための「田起こし」が行われていた。

実は、稲の刈り取りを終えた冬の間、この田では、親神様にお供えする大麦や冬野菜が育てられ、空いている余地にはレンゲソウの種が蒔かれる。この麦や野菜の収穫後に残った堆肥や残渣が肥料となり、レンゲソウが緑肥となって稲の成長をたすけるので、稲を育てるときには、これといった肥料を施す必要がないのだという。

苗は3本を束ね1株にして植える

田んぼづくりは、まず田をトラクターで耕して、水を引き、畦切り、畦こね、畦塗といった防水作業を行ったうえ、代かきをして平らに均し、水位を調整すれば完成。いよいよ田植えに取りかかる。

ここでの田植えは、昔と同じやり方で、すべて人の手で行うので時間と労力を要する。しかし、その分、管内学生や本部勤務者、またおやさとふしん青年会ひのきしん隊や少年会、直属ひのきしんなど連日、大勢の人たちが代わる代わるひのきしんに駆けつけて行うので、とても賑やかだ。6月16日には天理小学校5年生の児童たちが田植えを体験、子供たちの元気な声が響いた。

苗は3本を束ねて1株にして植える。ここでは、機械で行う一般的な田植えと比べて、苗と苗の間隔を1・5倍ほど広く取っている。このことについて、教会本部管財部の担当者・森本孝一さんは「これは病気対策です。稲は成長すると扇状に分蘖して広がるので、間隔が狭いと稲同士ぶつかり合って風通しが悪くなり、これが病気の原因となります。ここでのお米づくりは農薬を使わないので、こうした病気から守るための工夫を凝らして育てています」と語った。

森本さんの説明によると、植えられた苗は、だいたい1株で10本から20本の茎に分蘖し、その1本の茎の穂先に100粒ほどのお米が実るので、1株の稲から、およそ1千粒以上のお米ができるという。その話を聞いて『稿本天理教教祖伝逸話篇』の「30 一粒万倍」のお話を思い出した。

教祖は、あるとき一粒の籾種を持って、飯降伊蔵に向かい、「人間は、これやで。一粒の真実の種を蒔いたら、一年経てば二百粒から三百粒になる。二年目には、何万という数になる。これを、一粒万倍と言うのやで。三年目には、大和一国に蒔く程になるで」と、仰せられた。

森本さんは毎年、この一粒万倍のご守護を直に目にし、親神様のお働きを一層感じていると語る。

田んぼ一面に植えられた苗は、これから夏にかけて急速に成長していくが、無事に秋の実りを得るためには、丹精のさまざまな労苦が必要となる。教祖が仰せになる「真実の種」も、蒔くだけでなく、懇ろに丹精してこそ実を頂けるのだと思いを新たにした。

（文＝諸井道隆）

おやさと瑞穂の記

その❹

おやしきの北東には、教祖のご在世当時の風景を彷彿させる豊かな田園風景が広がり、親神様にお供えするお米が昔ながらの方法で栽培されている。今回は、夏の間の「田の修理」について紹介する。

6月に植えた小さな苗は、8月初旬には50センチほどに成長していた。この時期に、これほど急速に成長するのは、燦々と降り注ぐ太陽の光と高い気温、豊かな水、そして常に吹きわたる風のおかげだ。その様子に、親神様の「火水風」の大いなるお働きを感じずにはおれない。

とはいえ、火水風の恵みを頂いているのは稲だけではない。この季節、すべての植物の生育は旺盛だ。苗を植えただけで、あと何もしなければ、田んぼの中にもたちまち他の草が生えてくる。稲以外の草の成長を放っておくと、栄養分が取られて稲の生育の妨げとなるので、夏の間はひたすら除草をし続けなければならない。

「田の修理」に信心の歩みを重ね

除草は、専用の器具で田んぼの土を掻いて、生えかけた草を削いでゆく。これは同時に、固まりかけた土を耕すことにもなるので、昔からこの作業を「中耕」というそうだ。

ここでのお米づくりは農薬を使わないので、除草もやはり人手が頼りとなる。教会本部管財部の担当者・森本孝一さんに聞くと、毎年7月から8月にかけての除草作業に、青年会や専修科生延べ300人以上がひのきしんに駆けつけて汗を流すという。

作業はいたって簡単。田んぼの中に入って稲の株と株の間の土を器具で掻いていくのだが、この時期は高温と蒸し暑さの中での過酷な作業となる。

田んぼの草は、取っても取っても、いつの間にかまた生えてくることから、お道の先輩は、これを「ほこり」や「いんねん」に譬えて話していたと聞く。森本さんによると、この作業は、稲に穂が付き始める8月下旬まで、すべての田んぼに、少なくとも10回は行うという。この苦労は、秋の豊かな稔りを迎えるためになくてはならないものなのだ。

専用の器具で稲と稲の間の土を掻いて草を削いでいく

中耕に使われていた昔の農機具

おふでさきに、

このたびハどのよな事もしんぢつを　ゆうてきかしてたすけい
そぐで
このひがらいつころなるとゆうならば　たあのしゆりをしまい
しだいに
それからハなにかめづらしみちになる　つとめのにんぢうみな
よりてくる
たん〳〵とにち〳〵心いさむでな　なんとやまとハゑらいほふ
ねん　（十号15～18）

とのお歌がある。

『おふでさき注釈』によると「たあのしゆり」とは「田の修理」で、「除草、中耕」のことであると解説されている。

この前後一連のお歌を通して、親神様は、たすけを急ぐうえから、まず人々の心の修理にかかり、それが終わり次第、つとめの人衆となる人材が寄ってきて勇んだ道の姿となっていくという、道の順序を示されているのではないか。

お米づくりにおける「修理」に、私たちの信心の歩みを重ね合わせ考えてみたい。（文＝諸井道隆）

おやさと瑞穂の記

その5

おやしきの北東には、教祖のご在世当時の風景を彷彿させる豊かな田園風景が広がり、親神様にお供えするお米が昔ながらの方法で栽培されている。今回は「稔りへの祈り」について紹介する。

〝稔りへの祈り〟に真実を込め

8月中旬を過ぎたころ、稲は青々と勢いよく伸びた葉の中から穂を出し、下旬にはその穂先に清楚なお米の花が咲きはじめた。

稲は晴れた日の午前中に開花する。まだ緑色の籾から雌しべが伸び、雄しべの花粉が風に運ばれて、雌しべに受粉する。稲穂に付いているすべての籾が受粉するまでに1週間ほどかかる。開花時の適温は30度で、その間に雨などの天候の変化で気温が下がると花粉の受精能力が落ちて、お米の稔りが悪くなってしまう。この時期の天候が、お米の出来の良し悪しに影響するという。

教会本部管財部の担当者・森本孝一さんによると、おやさとの今年の夏は天候が比較的安定しており、稲の受粉も順調とのこと。しかし9月は台風シーズンなので、まだまだ油断はできない。これからの順調で豊かな稔りを祈るばかりだ。

ただ、森本さんの話によると、この時期の脅威は天候だけではない。なかでも注意しなければならないのが害虫による被害だ。

稲の害となる生物には、カメムシやイナゴ、ツトムシ、タニシ、ウンカなどがあるが、その中で最も注意を要するのがウンカだ。ウンカは、稲の葉や茎から汁を吸って枯らす。また、繁殖力が強いので、ひどい場合は田んぼを全滅させることもある恐ろしい害虫だ。江戸時代の大飢饉を引き起こした原因の一つともいわれている。

ウンカは毎年、西の大陸から気流に乗ってやって来る。実は2年前、このウンカによって日本のお米づくりは大きな被害に遭い、大和も例外ではなかった。

そのときの様子について、森本さんは「2年前のウンカの被害はひどかったですね。あのときは、さすがに農薬を使わないといけないかと考えましたが、ふと周りの田んぼを見ると、農薬で防除しても被害が止まっていなかったんです。そこで、もう少し様子を見ていたら、この田んぼではウンカの天敵となるクモが大繁殖し、ウンカを食べて被害を抑えてくれていることが分かりました。そのときは自然の力の有り難さを、ありありと感じました」と語った。

田んぼに害を与える虫もいれば、同時に害虫を退治する「益虫」もいる。農薬を使っていなかったことで益虫の力が発揮されたのだ。とはいえ、今年どうなるかは、まだ分からない。やはり無事を祈るしかない。

明治8年、教祖は、かんろだいのつとめの手一通りを整えられ、続いて十一通りのつとめを教えられた。その中でも、六通りのつとめは、「肥のつとめ」「萌出のつとめ」「虫払のつとめ」「雨乞ひつとめ」「雨あづけのつとめ」「みのりのつとめ」の立毛、すなわち農作物に関するつとめである。お米づくりの困難や脅威を知るほどに、人間の力の及ばないところを護ってやりたいとの親神様の親心を感じずにはおれない。

今月は、おつとめに真実の心を込め、豊かな稔りとともに、無事に収穫できるようお願いしたい。

（文＝諸井道隆）

開花した稲穂。晴れた日の午前中に2時間ほど開花する

おやさと瑞穂の記 その6

往時の稔りの風景に思い馳せ

おやしきの北東には、教祖のご在世当時の風景を彷彿させる豊かな田園風景が広がり、親神様にお供えするお米が昔ながらの方法で栽培されている。今回は「収穫前の風景」を紹介する。

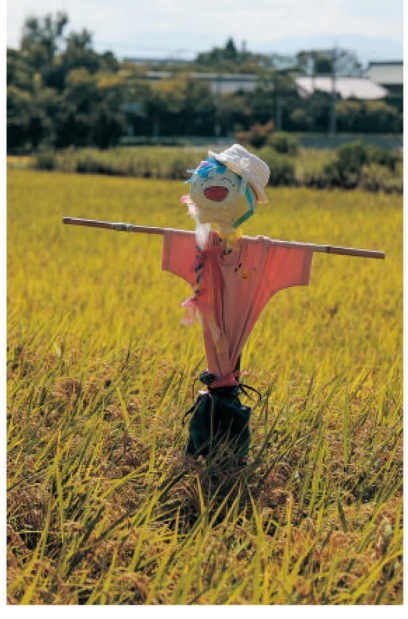
10月に入ると、たわわに稔った稲穂が頭を垂れ、田んぼ一面が黄金色に染まり始めた。

教会本部管財部の担当者・森本孝一さんに聞くと、今秋のおやさとの田んぼは、心配していた台風の影響も小さく、お米の出来はまずまずとのこと。

田んぼの真ん中には、いつの間にか案山子が立てられていた。台風の脅威は免れたが、今度は、稔ったお米を狙ってスズメが毎日のように飛来する。収穫までは、まだ安心できない。

ニッコリ笑顔のユニークな案山子は天理小学校児童の手作りによるもので、今年は6体寄贈された。苗代づくり、田植え、夏の間の修理と、これまでの丹精の過程を振り返ってみると、「粒々辛苦」という言葉が思い出される。私たちが頂くお米の一粒一粒が農事をされる方々の苦労の結晶であり、親神様の妙なるご守護の賜物なのだ。

思わず、夕日に向かって、目の前の稔り豊かな風景を丸く切り取るように、みかぐらうた一下り目八ッの「ほうねんや」の手振りをしてみた。天然自然に遍く行きわたる親神様のご守護を感じて、有り難さで心が満たされる。



天理小学校の児童が作った案山子

みかぐらうたは、「九ッ こゝまでついてこい」「十ド とりめがさだまりた」と続く。「取り目」とは、収穫量のことである。このお歌と手振りは、お米づくりもここまで来て、ようやく十分な収穫ができる目途が立ったという安堵と喜び、そして感謝の心を表しているのではないかと思った。

田園の向こう側には、おやさとやかたが視界に入るが、ここからの豊かな稔りの風景は、教祖のご在世当時から変わらないであろう。つとめ場所で教祖が直々に「てをどり」を教えられた当時に想いを馳せる。

10月中旬に差しかかると、いよいよ稲刈りが始まる。この田んぼでは、田植えがそうであったように、稲刈りも人力で行う。次回は、多くのひのきしんの手が集まって賑やかに行われる収穫の様子を紹介する。

（文＝諸井道隆）

おやさと瑞穂の記 その7

おやしきの北東には、教祖のご在世当時の風景を彷彿させる豊かな田園風景が広がり、親神様にお供えするお米が昔ながらの方法で栽培されている。今回は「稲刈り」の様子を紹介する。

手間と時間をかける「稲刈り」

10月11日、いよいよ稲刈りが始まった。機械で行えば数日で終わる作業も、ここでは人力で行われるので相当の手間と時間がかかる。

稲刈りの作業は、右手に鋸鎌を持ち、稲株を左手で握って、地面から5～6センチほどの部分を刈り取り、刈り取った稲を束ねて稲架に掛けていく。実際にやってみると、一人でやるには気の遠くなるような作業である。そこで、昔から収穫期には大勢の人手を頼んで一斉に稲刈りを行った。明治のころには、稲刈りの時期になると小学校が休みになり、子供も手伝うのが一般的であったという。

10月13日には、天理小学校の児童が稲刈りに訪れ、秋の田んぼに子供たちの元気な声が響いた。稲刈りは、10月24日まで約2週間かけて完了。その間、専修科生、おやさとふしん青年会ひのきしん隊、天理教語学院生、天理小学校の児童、本部勤務者など、延べ750人がひのきしんに駆けつけた。

稲架に掛けた稲は、このまま10日から2週間ほどじっくり時間をかけて「太陽の光」「自然の風」によって乾燥させる。

教会本部管財部の担当者である森本孝一さんは、ここのお米づくりの特徴の一つに、天日干しを挙げる。

現代の農業では、コンバインで刈り取りをして、すぐに乾燥機にかけるのが一般的だ。ところが、機械で乾燥させると短時間かつ高温で乾燥させるために、お米に負担がかかって、ひび割れなどができやすくなるという。ここで取れたお米は、親神様にお供えするので、お米を洗って乾燥させたときに胴割れが起きないよう、大変な手間ではあるが、あえて天日干しにこだわっていると森本さんは話す。これに加え、お日様のもとでじっくり干したお米は、うま味も食感も別格といわれている。

『稿本天理教教祖伝』には、中山家に嫁がれた当時の教祖のご様子について、次のように伝えられている。

「朝は早く起き、自ら先に立って朝餉の仕度にかかり、日中は炊事、洗濯、針仕事、機織りと一日中家事に勤まれたのみならず、農繁期の、田植え、草取り、稲刈りから、麦蒔き、麦刈りに到るまで、何なさらぬ事は無かった。後年、『私は、幼い頃はあまり達者でなかったが、百姓仕事は何でもしました。只しなかったのは、荒田起しと溝掘りとだけや。他の仕事は二人分位働いたのやで』と、述懐されたように、男の仕事とされているこの二つの力仕事を除いては、農家としての仕事は何一つとしてなさらぬ事は無かった」

教祖が人一倍の働き者であらせられたのは、人間の元の母親である、いざなみのみことの魂のいんねんのうえからであろうと思われるが、ここでの昔ながらのお米づくりを通して、こうした教祖のご性行の一端を偲ぶことができた気がして有り難い。

次回は、収穫後の作業について紹介する。

（文＝諸井道隆）

おやさと瑞穂の記

その8
—最終回—

おやしきの北東には、教祖のご在世当時の風景を彷彿させる豊かな田園風景が広がり、親神様にお供えするお米が昔ながらの方法で栽培されている。最終回は収穫からお供えまでを紹介する。

脱穀の様子

10月11日から24日にかけて稲刈りが行われ、刈り取った稲は稲架に掛けて10日から2週間ほど天日干しされた。これを順次、脱穀機にかけて籾と藁に分けていく。次に、その籾からお米と籾殻を分ける籾すり機にかけて、ようやく玄米がお目見えした。

心のまことしんぢつがきく

ちなみに脱穀した後の藁は、藁細工や堆肥の原料に使い、籾殻は、燻炭焼にして苗代づくりに欠かせない資材となる。ここでは親神様から頂いた立毛の恵みを一切無駄にせず、再び大地に還す農業が行われている。

収穫された玄米は、精米した初物の白米として親神様、教祖にお供えした後、11月22日に本部神饌掛に納めて、本年の稲作は無事完了した。

教会本部管財部の担当者・森本孝一さんによると、今年の1反当たりの収穫量は450キロほど。全国平均の536キロに比べると少ないが、ここでは農薬を使わないので風通しを良くするために株間を広くして植え、化成肥料を使わない自然農法をしているので上出来だという。

ところで、教祖は、ある先人に「神のせき込みというのは、日本国中から唐天竺の世界の涯まで、百姓を第一に救けたいのである。その救けとは、肥を置かずに一反につき米四石、五石までも収穫させたい」（『根のある花・山田伊八郎——先人の遺した教話（三）』）と、「肥のさづけ」のお話をされたことが伝えられている。

1石は150キロなので、ここの収穫量は3石、全国平均は3・6石ということになり、現代農業でも4石に届いていない。調べてみると、明治初期のお米の収穫量は1反当たり180キロ程度だったということなので、教祖が教えられた肥のさづけの収穫量は、当時としては驚異的な数字だったと思われる。

さて、お米づくりもここでひと休みというところであるが、実は、来年に向けての作業がすでに始まっていた。

今年収穫された玄米

11月5日、この日はおやさとふしん青年会ひのきしん隊の隊員80人に女性隊員も交じって、稲刈りが終わった後の田んぼに堆肥をまく作業を手伝った。堆肥は、神苑の植木の剪定くずを粉砕したものや、本部から出る野菜くずなどを混ぜ合わせ、2年間熟成させて作ったもの。冬から春にかけて、この堆肥で大麦やタマネギ、ジャガイモを育てて土を肥やす。これらを6月初旬までに収穫し、また田植えが始まるというのが1年のサイクルだ。

最後に森本さんに、普段から大切にしている心がけを尋ねてみた。「とにかく日参を欠かさないで、おぢばにしっかりとつながって、信仰心を深めていくこと」と返ってきた。

おふでさきに、

こへやとてなにがきくとハをもうなよ　心のまことしんぢつがきく　（四号51）

とお教えいただく。

親神様に「心の誠真実」を受け取っていただいてご守護を頂戴する、このおやしきならではの農業が、いつまでも続いていくことを願ってやまない。（文＝諸井道隆）