

傘寿談議

還暦・古希・喜寿そして

文・写真 (株)地域サービス代表取締役

永井 英彰

縄文の古い雑穀が蘇える

シコクビエ、食糧危機対策に

シコクビエとの出会い

平成25年8月31日、香川大学・亀山宏准教授らとつるぎ町小島峠経由で三好市東祖谷へ入り、栗須渡・井上議さん方を訪問、ここで原種のシコクビエ（ヤツマタ）を初めて見た。このシコクビエは栽培したものではなく、毎年数株が勝手に生えているとの事であった。続いて標高800mの梅地、小林静さん方を訪問、ここで20^アを栽培しているのを確認した。

シコクビエを植付

平成27年6月5日、美



自生先のシコクビエ
(東祖谷・井上議さん方で)



シコクビエの栽培
(梅地・小林静さん方で)



シコクビエ種まき
(穴吹町・小泉靖男さん方で)



アワの保存
(穴吹町・榎尾治幸さん方で)



収穫したシコクビエ(上)と
その房(下)



竹から綿を製造(東亜機工)

馬市穴吹町・小泉靖男さん方をNHK徳島の高山大吾アナが「野菜の醍醐味」という番組企画のため訪問、筆者も案内役に招かれた。

この時、小泉さんの元に役場から栽培を依頼されてシコクビエの種が届いていた。そこでシコクビエの種をまいて、筆者が解説をさせてもらった。筆者は、研究のため何度か東アフリカを訪問した徳島大学・内藤准教授からシコクビエについて話を聞いていたので、それが役に立った。

土産にシコクビエ

同年11月29日、徳島大

学1・2年生45人が穴吹町西山、瀧名へ研修に行った。講師役の徳島剣山世界農業遺産支援協議会の林博章先生と共に、筆者も説明役として参加した。一行は行く先々でお接待を受けたが、筆者は帰りに小泉さんからシコクビエの穂を付けた数束を土産に貰った。

師走の21日、徳島市川内町のレストラン・「ひーこ」に約30人が集まって、撫養新農業研究会の忘年研修会が開かれた。筆者は持参した穂の付いたシコクビエの束を回覧、栽培希望者は適当に抜き取ってくれて良いと話した。何人かは穂を

取ってくれた。同席したりツチハーベスト(美馬市脇町)の吉田直人さんは「シコクビエは雑草を抑える成分を含むので、野菜からは離して植えた方が良い」と話してくれた。

ネットで調べたら

当初、シコクビエは東アフリカと何故か東祖谷だけに現存すると聞いていたが、支援協議会の野田靖之先生と話し合いインターネットで調べることとした。そして次の事が判った。

シコクビエとは「四国ビエ」ではなく、「四石稗」で、学名Eleusine coracana Gaertn. 英名Finger millet というイネ科オヒシバ属の栽培植物。穎果(穀物の穂先)を穀物として食用にする作物である。栽培は西アフリカから中国、日本にまで世界の広い範囲に広がっているが、現在、主穀として利用しているのはインド

20ミリの粉化に成功

香川県三豊市豊中町に東亜機工(田淵国広社長)というユニークな会社がある。最近竹から綿を作る装置を開発したり、サトウキビの搾りかすと竹を混ぜて農

の一部と東アフリカであるウガンダ、マラウイ、エチオピア、ザンビア、ジンバブエなどでは重要な穀物となっている。日本でも水稲栽培が普及する以前には各地で栽培されていたと考えられている。そうすると縄文時代の主穀物である。それを粒食や粉食にして食べていたし、青刈して家畜の飼料にも利用されていた。粒食は拙く粉食はうまいという。東アフリカでは食用の他、稗芽の糖化作用によって「どぶろく」が作られている。ヒマラヤ地域では酒原料に、また、ベンガル、ヒマラヤ地方では麺が作られている、とあった。

業用シートを開発したりして、新聞やテレビで再々紹介されている。この会社が20ミクロンという微細な粉末を作る事に成功している。20ミクロンと脱穀前のもみ殻付の玄米やソバをそのまま粉にして食べても咽喉がはしかくならないという。それなら、この装置を使ってシコクビエを粉末にすれば、新しい雑穀の素材として、菓子や酒、麺などに使えるのではないだろうか。

そうなればシコクビエの栽培も収益源となるし、農業遺産を目指す剣山系に新たな特産品が生まれる事にも繋がるのではと、希望が膨らんでくる。

収量をどう増やすか

野田先生があちこち当たった結果、製麺会社や酒造会社に関心を示し、発酵に詳しい専門家まで見つけてくれた。そこで筆者はつる



20 ミクロンの竹粉（東亜機工）



モチ性（左）と普通（右）のトウモロコシ

ぎ町篠原課長に問い合わせた。そうしたら、今年は長雨で不作となり、潤名は種を残す程度しかなく、東祖谷も去年の2割程度の収穫で種しかない、との事だった。28年の植付で何時頃、最大どれ位の収量が見込めるか、1キ出荷額はどれくらいかを問い合わせてもらった。岡山など日本各地でわずかながら自生栽培している所はある。更に外国ではウガンダで40万鈴、インドで200〜250万鈴栽培されているとの事なので、入手できないこともないが、できれば自給が望ましい。徳島県でも25年ほど前、農試池田分場が粟、蕎麦、四石稗（ヤツマタ）、コキビなど主な雑穀を調査し、品種も保存している。

剣山系ではシコクビエの他に、粟、大豆、蕎麦、餅性玉蜀黍など、果実では原

種のキウイ、繋ぎに使える蕎麦の木などもある。これらの材料の中で原料が確保しやすいのは粟だと思う。粟を使った新商品開発なら試作品を作りやすい。例えば粟を原料にした焼酎（粟盛）や粟饅頭など。粉末にする技術を持つ東亜機工と提携して初も使った新しい味覚を作り出す事も視野に入る。粟焼酎については高知県吾川郡いの町羽根町の（株）西岡寅太郎商店が粟焼酎「ダバダバ火振」を商品化している。しかし、初も使った商品は開発されていない。

徳島剣山世界農業遺産支援協議会の林博章先生、野田靖之先生と筆者の3人で農業遺産と別に、もう少し範囲を広げた過疎地の農業振興かできないかについて知恵を巡らし新たな企画を練っている。いづれ支援協議会の皆さんにも公表して力を仰ぐ事になりそうだ。

共有地分割に取得税

十数年前、徳島市内で次弟と農地を共同相続した。昨年弟が急死したため、分割する必要が生じた。徳島税務署との打ち合わせで「分割による課税はない」と聞

いていた。ところが昨年末に徳島東部県税局から、不動産取得税納税通知書が届き「68100円を納めるよう」文書が届いた。筆者は所有権の形として単独所有や共有があり、どちらかに変更することが新たな所有権取得にはならないと、法学部卒業生としては理解している。

そこで公認会計士にその旨質問したら「相続と合併以外は取得税を徴収しているようだ」との返事だった。正月早々に不動産取得税額変更通知書なるものが届き、確定税額として納税分を差し引いてきた。変更理由は実質的な共有物分割だからという事だった。筆者の主張を公認会計士が県税局へ伝え、交渉してくれたのではないかと思う。これは私に對するお年玉だと理解している。

長慶会に大学生参加

1月10日、徳島駅前前の昴宿よしのホテルで42人が集まり三好長慶会の新年会が開かれた。中高年の会員に交じって徳島大学総合科学部社会創生学科地域創生コースの石田悦之君が参加した。彼は阿波合戦ガイドを作り徳島市八万町の夷山城跡、一宮町の一宮城跡、国府町の鎗場古戦場、板野郡藍住町の中富川古戦場、勝瑞・三好城館跡、鳴門市大麻町の光勝院、板野郡板野町の愛染院を紹介している。裏面には阿波合戦今昔図を作り戦国時代と現在のこれら地域の対比図まで作成している。長慶会の出水康生代表他の助言に基づいたものではあるが、良くできている。参加の皆さんに意見を求めているが、そのセンスは素晴らしい。卒業後は島津藩の研究をして徳島で学芸員の仕事をしたいという。徳島には県出身の学芸員が少ないので、郷土愛に燃えた県人の参加をぜひ応援したい。



共有分割の農地



阿波合戦ガイドを作った石田悦之さん