日本民家園　花便り10月号（1）

～暮らしと植物～日本文化は稲と共に

稲刈りのあと

（原家裏）

モミ

根株

稲は乾かしたあと脱穀し、モミとワラに分けます。モミは‘モミすり‘と‘精米‘を経て米に。
米は炊いて食べるだけでなく、発酵させて酒やみりんや酢になります。
根株は有機肥料として活用されます。

脱穀あと

（作田家）

ワラ

脱穀後のワラは、茎（カン）と葉（ハカマ）とモミを取り除いた穂（ミゴ）に分け、それぞれの特性を生かして利用します。

蓑（ミノ）

俵

筵（ムシロ）

土塀(広瀬家ほか)

茎(カン)はそのまま使ったり、‘ワラ打ち‘をして柔軟で強靭な繊維にしたのち、‘わらぐつ‘や‘わらじ‘など様々な生活用品に加工されてきました。
葉(ハカマ)は‘わら布団の詰め物‘にしたり、飼料にしたり、土塀作りのツナギの役割も。

モミすりと精米のあと

ぬか袋(原家)

モミすりで除去されたモミ殻は、野菜貯蔵の保湿・断熱材・緩衝材に、焼いて肥料(燻炭)に利用されてきました。
精米で出た糠(ヌカ)は‘漬物用ぬか味噌‘だけでなく、園ではその油性を生かし‘ぬか袋‘にして床板などを磨き上げるのに使っています。

＊稲には灰や畳の芯など、他にも多くの使い道があり、無駄なくリサイクルされてきました。