『氷室』2025年9月号掲載用

季語つれづれ 番外（一九三）仲秋（生活）

【稲架】 はさ 稲掛 掛稲 稲木 稲城 田母木 稲棒
稲干す 稲架襖（はざぶすま）

稲架（はざ）は、木や竹を使って組み立てる。刈り取った稲穂を掛け、太陽光で籾を乾燥させる、数百年前から行われている米の乾燥方法である。

今では稲の乾燥工程も乾燥機を用いて短時間かつ手軽に行える。一方、稲架掛は多くの工程を手作業で行う時間と労力の作業である。九月の高温もある。

しかし稲架掛による利点も多く、稲架掛をする農家は一定数存在する。稲架掛の魅力の第一は、米を長期間乾燥させると後熟とアミノ酸の増加で、米の美味しさが引き出される。後熟とは、作物を収穫して数日放置することで、呼吸による化学変化を起こさせる方法で、乾燥させるとアミノ酸が増加し、味と香りが向上する。

第二の利点は、米粒の変質や損傷を防ぐことができることである。機械乾燥では急激な温度変化や激しい刺激で米粒の変形する。

第三には、稲架掛は環境への影響がない。

稲架は身長より少し上程度のものがほとんどであるが、梯子を使って掛ける大掛かりなものもある。収穫後の田畑に作られることが多いが、風の強い島根県石見地方では「ヨヅクハデ」（ヨヅクはミミズクの意）と呼ばれる特殊な三角錐の形状をした稲木が用いられる。毎年作るのではなく近くに備え付けしてある地方もある。

『氷室』2025年9月号掲載用

季語つれづれ 番外（一九四）仲秋（生活）

【粃】 粃干す 粃摺 粃筵 粃臼 粃摺歌 粃殻焼く

粃は、粃殻を取り去る（脱稃）前の稲の果実に相当する部分をいう。粃米ともいう。種子として蒔くための粃は種粃である。粃殻のみを粃ということもある。

稲は植物として順調に成長すると、茎の先端部分の穂に粃が形成される。粃は一般に稲の種子と考えられているが、実際には果実である。

粃の構造は玄米と粃殻からなる。玄米には胚芽が含まれ、これを適当な温度と湿度の条件下で播種すると発芽する。粃殻は玄米を外部環境の変化から常時保護する役割を果たしている。

収穫された米を長期保存する目的では、玄米よりも粃の状態で保存することが望ましい。収穫物が玄米で保存されるか粃で保存されるかは、国や地域の慣習に従う。日本の場合、法制度上の理由から、すべて玄米もしくは精米で取り引きされるのが通例である。

収穫されたばかりの粃は水分が多いので、保存性を高めるために乾燥させる。

粃殻は、粃米の最も外側にある皮の部分である。米を食用とする人類は、稲刈り後、脱穀、粃摺の過程を経て玄米を得る。この調製作業で粃殻が発生する。粃殻は粃の約二割を占める。組成の大半はセルロース、ヘミセルロース、リグニンといった難分解性有機物である。粃殻を利用するさまざまな技術が開発されている。