

7. 粃漬け

苗代に蒔くのに先立って発芽を促すため、粃を水に漬ける。近年は桶やポリバケツに漬けるが、ひと昔前は池や流れに漬けていたという。粃漬けは古くからの技術だ。

江戸時代の粃漬け

<A>は『絵本通宝志』(1729)に見える大阪付近の江戸時代のやり方で、ワラツトのような種俵で漬けている。近世大阪の画壇の橋守国の作で、資料として信頼度は高い。

は平田の苗代への粃蒔き。十字の糸は鳥よけか。手前の「中」の字形のものは、牛玉宝印(ごおうほういん)の札を割り竹にはさんだもので、害虫よけのまじない。

粃を乾し上げた平安百姓

種粃を「たない」(種井)や「たないけ」(種池)に漬けるというのは平安時代の和歌から確かめられる。それ以前、弥生時代～奈良時代の粃の漬け方はまだ不明。

平安時代の中頃、尾張国(愛知県)の国司と対立した百姓は、要求が聞き届けられないと種粃を干し上げるぞと迫った。種粃を干せば収穫はゼロ、春闘のストライキである。

また、逆に種粃を干して都に遅れと迫った国司もいた。粃漬けも政治の渦中にあった。

池に俵を漬ける

昭和の初め頃、用水池に杭を打って種粃の入ったカマスやタネモノタワラという小型の俵をくくって漬けた。池には菱がいっぱい、ウシガエル(食用蛙)もいた(千里丘)。

もみ漬け用に直径25cmぐらいの小さい俵を編んだ。2升入り、1升入りなどがあつた。4月10日頃から2週間ぐらい、裏の池で自然の水に漬けた(庄屋)。

粃蒔きの1週間前から粃漬け。たばこ屋の西側にあつた池に5日～1週間漬けた。ゴツイ(経営規模の大きい)百姓は8升～1斗入りのちっこい俵で漬けた。粃は1反に3升以上使こたらあかん。苗が細くなる。2升5合漬けると膨れて3升になる(千里丘東)。

川の流れに漬ける

塩水に浸けて浮いた粃を捨て、ドンゴロスの袋に入れて5日～1週間、川の中に漬けた。<C>のように川の中に杭を打って棒を渡し、袋は川底から10cm浮かせて宙吊りにした。1斗ほど漬けた。早稲・中稲・晩稲は分けていた(鶴野)。

桶・ポリバケツ・消毒液

近年は桶に漬けた。苗代の1週間前後に粃を漬けた。消毒液は市からくれた(千里丘)。近年は家でポリバケツで漬けた。本当は水の代わる川で漬けるのが良い(千里丘東)。最近では桶でホルマリンで漬けた(鶴野)。

A



B



C

