

な～に谷っ戸ん田 2年目の22回目 赤米脱穀・コンニャク収穫・大豆脱穀

と き：平成 20 年 11 月 29 日（土） 9：30～16：00

ところ：てつさんの作業小屋前、谷っ戸ん田の田畑

天 候：晴れ（16 度）

参加者：石田、松本夫妻、久保、高見、高橋、佐々木夫妻 + 優聖、高田（妻）

参加者人数 9 名+子ども 1 名

今回はてつさんは不在

午前 赤米（ベニロマン）脱穀。コンニャク収穫。

ブルーシートを一面に敷く。せんばこきを組み立て、脱穀をする。いつ終わるのか途方にくれる。落ちた赤米とワラを選別し（最初手動で風を送り選別していたが、後半からは石田さんがプロワーを用意してくれて、格段にスピードアップを図る。本来は唐箕を使う、のかも）赤米のノゲを手でもんで取る。こんなに手を加えないと米粒らしくならない。さすが、古代米。

途中数人がコンニャク掘りに畑へ行く。スコップと鍬で掘りあげる。地上部がとけてしまっていたので、期待薄だったが、そこそこの収穫があった。ベニロマンの粕に埋めて保温し小屋の中に入れておく。

昼は各自お弁当。さみしかった。よ。まめちゃん。

脱穀し終えた稲ワラにもたれしばし昼寝。ワラは本当に気持ちいい！

午後 脱穀の続き・・・

数人が大豆の脱穀に田んぼへ行く。

午前に用意しておいたヒューム管と（コンクリ用の）船でバタバタ。さやが乾いておらず、なかなか脱穀できない。優聖くんが活躍。「テンケンチュウ？」と言いながら、さやを手で開く。でも、結局、1割できたかどうか・・・次回、機械を持ち込むこととした。

籾摺りだけは機械の手を借りる。いつもの籾摺り機（ミニダップ）であっという間にきれいな赤米ができた。

収量は約 20 キロ、山分けは 1,7 キロになった。

* 石田さんから（実家でガメた）リンゴの差し入れがありました。

次回 12月13日 9時30分～ 大豆脱穀 他