

な～に谷っ戸ん田 4年目の40回目 堀の内畑整備耕運・大豆選別・大根漬けと大根干し

- と き 2011年1月29日(土) 9:30～16:00
- ところ 堀の内畑、上のハウス(作業小屋の手前)、作業小屋の前
- 天 気 晴れ
- 参加者 石田、磯、オズ、加藤(午後)、久保、坂本、高田裕司、高橋、松尾(午前)、松本純&洋子(午前)、吉田(午前) (計12名)
- 午前 1. 堀の内畑整備耕運・・・グリーン軽トラ&松本車にて5名が従事
畑を返却するにあたり整備耕運する。
先週抜いておいた葉物エリアの葉物を片付け、(これはテツさんの堆肥に入れた)
グリーンの特ラクターを交替で運転して耕す。昨年度の里芋の貯蔵穴の凸凹を整え、ついでに里芋を少しいただく。今年度、堀の内では大豆と葉物とジャガイモを栽培した。
2. 大豆脱穀と選別・・・上のハウスにて6名、後に7名が従事
和久さんの大豆の殻を剥いて選別。約5kg弱を黄色のポリ桶に保管。
3. 大根の収穫と洗い・・・大豆組が担当、後に全員参加
小屋横の畑で、大根、5畝10行のうち2畝4行を収穫、軽トラで小屋の前に運ぶ。
風呂桶に水を張り素手にて大根を洗う。
- 昼 13時より。コンビニランチなどめいめいで摂る。
- 午後 1. 大豆を選別
谷っ戸ん田の大豆を選別、1袋の4分の3終了。黒豆1袋と大豆4分の1未処理。
選別した大豆を石田リーダーがグリーンに運ぶ(来週の味噌加工用に煮る予定)
2. 大根を漬ける
平均500gを約100本、計50kgの大根を大小2つのプラ桶に漬ける。プラ桶にビニール袋を内包して大根を隙間なく並べ1段ごとに塩を振る。塩を約3.5kg使用、大根に対して7%の割合。5kg入りの塩4袋購入。重石を大桶に約100kg、小桶に約60kg載せて奥の小屋に保管。
3. 大根を干す・・・小屋の前の奥側
縦干し44本、横干し82本をかけぼし用ポニーに吊るす。(アルミパイプ2列2段)
縦干しとは、左右2本計4本の大根の葉部を結わえてアルミパイプに鞍掛けする方式。横干しとは、2重の輪で大根中央部を縛って吊るすモバイル方式、主に6本並べた。約10日間寒中にさらすことで旨みが増し、さらに美味しい漬物となるはず。
大根12本プラス小さな数十本を皆で分けた。
- 来週(2月5日)の予定 味噌仕込み、竹の伐採

(記録: Hi-lucky 高橋)