

2011年度 な～に谷っ戸ん田5年目・第31回目

日時：平成23年11月19日(土)9:30～12:20

ところ：てつさんの作業小屋、ハウス

参加者：石田、磯、霧生、高橋、藤田、松下 計 大人5人

活動：

9:40 - 10:30 雨が本降りなので畑作業は無理と判断し、作業小屋の掃除をすることとしました。収穫済のサツマイモの袋やモチ米の袋の整頓、箱に入れて保管していたビニール袋や箸、菓子類を必要品、不要品に仕分けし、不用品は廃棄しました。

10:30 - 11:30 テツさんが顔を出したので作業につき本日の作業につき相談した結果、ハウス内のキュウリ畝の整理作業を行いました。伸びたツルを取り払い、根や雑草を抜いて、ハウスの隅にひとまとめに集めました。明日以降、晴れたら捨てていただけるとのことです。

ハウス内での野菜栽培は、雨が降っても作業ができる一方、水やりの手間がかかりそうだと思っていましたが、本日、キュウリ畝のマルチングを剥がすと、中にビニールチューブで配水する仕掛けになっていて、なるほどプロはこのように省力化して農業をおこなっているのか？と妙に感心しました。また、キュウリの支え方も、支柱ではなく、ビニールひもを上から垂らしてツルを縛って支え、収穫後はヒモを上から片付け、来年また使うというように合理的で且つコストも安い仕掛けなので、なるほどと思いました。

11:30 - 12:10 霧生さんがテツさんと会話して、作業小屋脇に飼ってるウズラの小屋を清掃しました。「ウズラが小屋内に卵を一杯産んでいるが、産んだままになっているので、一度、全ての卵を回収すれば、今後は卵が新しいことが分かる」とのことです。今後、希望する人がいれば、卵を分けていただけるとのことです。

雨が、ますますひどくなり、午後から参加する予定であったメンバーに中止の案内をメールして、解散することとしました。

その他

- i) 収穫物の持ち帰り記録用として、「赤いA5版ノート」をテツさんの作業小屋に用意してありますので、各自記入をお願いします。
- ii) 藤田さんから、石田さんの味噌の表面に出来るカビについてレクチャーの報告がありました。
白いカビはアミノ酸の一種で食べてもOKですが、ピンクや青いカビはその部分を取り除いた方がよい。くれぐれも全部をすてる必要はないとのことです。
インターネットで得た情報では、カビのような白い斑点はチロシン(アミノ酸)で、重しのかからない縁などできる白いカビは酸膜酵母だそうです。

以上