

## な～に谷っ戸ん田 3年目の26回目の記録

### 大豆の収穫と大根の漬け込み

と き 平成21年11月14日(土) 9:30～17:00

ところ 谷戸入り口の畑・鉄塔下の畑・堀之内畑・谷っ戸ん田・納屋ビニールハウスほか

天 気 雨のち曇りのち晴れのち曇り

参加者 園主(テツさん) 麻場、石田、久保、坂本、佐々木夫・妻・ゆうくん、柴田、菅野(柴田お友達)、高田マダム、高見、松本夫・妻、加藤(15名、は午前、は午後の参加)

#### 【午前・大豆の収穫、ハウスの整理ほか】

二手に分かれ、谷戸入り口の畑・鉄塔下の畑の大豆の収穫およびハウスの整理(モロッコインゲンの収穫と後始末・コンテナ半分ほど・ハウス内の草取り・カブやほうれん草の収穫など)を行う。大豆は10本ほどをひもで結束。大豆の下にひもを置き、その上に抜いた大豆を載せる人・それを結束する人・軽トラに運ぶ人と作業分担すると効率が良い。

ハウス前に運び、3～4束を集めて「豆ぼっち」を立てる。

鉄塔下の畑では作業後にグリーンの軽トラが坂道でスリップして立ち往生。男どもが後ろを押して脱出。午前は軽トラ4台分の大豆・黒豆を収穫。ハウスではモロッコインゲン・かぶも収穫する。

#### 【昼食・納屋で】

昼食は納屋で。石田さんの韓国土産の海苔・チューブ入りコチュジャンが人気。ご飯にのせて食べる。

韓国風かりんとう?も甘辛くて美味しかった。高田マドンナがお弁当を食べた後に大きなコッペパンをペロリと平らげ、みんながあ然とする。

#### 【午後・黒豆の収穫、大根の漬け込み】

堀之内畑で黒豆の収穫。ここの豆は茎も太く根の張りも良い。実の成り具合も良く、日照・肥料の影響?

軽トラ2台分の黒豆をハウスに。午前・午後で合わせて150の「豆ぼっち」ができる。全部で500～550束ほどか。

その後、大根畑で60数本の大根を抜く。ミツバチの冬眠準備を見学後、納屋の前で葉と根を切り、一本ずつ洗って塩で漬け込む。大きい樽それぞれに30本・31本。塩1.5kg。片方には大根葉ものせる。

ビニールをくくり、板をかぶせ、重石を載せる。(後日水があがってきたら取り出して再び漬け直す予定)

#### 【その他】

今日はお土産に巨大椎茸・カブ・モロッコインゲン・大根葉などをいただく。

昨年の春にみんなでほだ木を打った椎茸が順調に育ち、ナメコもぼちぼち出始めている。なんだかうれしい。親が忘れていても子はどんどん育つのですねえ。感激。

昨年の三月に詠んだ句。 里山にほだ木打つ音浅き春 彰

次回の作業予定 11月21日(土) 9:30～ 瀬谷畑・蕎麦の収穫&麦撒き準備

次次回作業予定 11月23日(月) 9:30～ " ・麦撒きほか

【記録:加藤 彰】