

な～に谷っ戸ん田 3年目の29回目

上の大豆畑跡に堆肥を広げ、耕耘後小麦の播種ノナス畑にて古株の撤去ノこんにゃく芋の掘り出し/里芋の収穫と貯蔵(堀の内にて)/大根収穫と漬物作り

とき 平成21年11月28日(土) 9:30～17:00

ところ 谷っ戸ん田上の大豆畑跡/ナス畑/大根畑・谷っ戸ん田上の作業場/堀の内の里芋畑

天気 晴のち曇り 穏やかに晴れ、風の暖かな作業日和。

参加者 麻場、石田、加藤、霧生、久保、坂本、柴田(午前)、高橋、高見、藤田(午前)、松本夫婦、野地(ハンモック)、テツさん。 計14名

記録:松本純(大根収穫と漬物作りの部分は、洋子)

午前 9:30スタート

上の大豆畑跡 全員

前日テツさんが畑上に分散して置いた堆肥の山を広げる作業。経験者の麻場さんの指導でスムーズに広げた後、テツさんがトラクターにて耕耘。整った圃場に鍬で畝を作り、種小麦を播き、除草剤を散布(トレファノサイト/3kg入り正味1袋分)。

小麦播種後、下のナス畑にて古株の撤去(残ナスの収穫)。こんにゃく芋の掘り出し(小粒のものが少々出た程度)

小麦の品種:農林61号

昼

ハンモック・カフェのメニュー

メイン:玄米ごはんとキャベツのミートソース煮。

サイド:おからとさつまいものキャラメルケーキ・柿のキャラメルマフィン・梅ジャム。

飲み物:ベトナムコーヒー・ゆず茶・ダージリンティー。

食後は、ハンモックでの昼寝・談話等。(休憩時間に霧生さんより那須土産のゴマ饅頭の差し入れあり)

午後:二手に分かれての作業

大根畑と上の作業場 麻場、加藤、久保、松本(妻)、テツさん

2列分を引き抜き、上の作業場に搬送。それを洗う作業と、11/14に漬け込んだ大根の漬け直しの作業を分担で行う。その後、洗った大根を皮むきし、15cm位に横切りし、それを太さに応じて2～4つに立割して漬物桶へ、調合液を合間に添加しながら漬け込み、上に押し蓋・重石を置いて終了。(大根のさわやか漬の仕込み完了)

(調合液の内容:大根51kgに対して、酢 1000cc・塩 2000cc・砂糖 5kg)

堀の内の里芋畑 石田、霧生、坂本、高橋、高見、松本(夫)。

テツさんが芋掘り用トラクターを運搬し、石田さんがそれを操縦・掘り返った里芋を拾い集め、株状の物を、並行作業にて掘った貯蔵穴に納める作業。バラになった芋はコンテナに回収して持ち帰る。合計4列分を掘り返し、約5m<sup>3</sup>(目測)の穴に収めた。その後、石田さんが麦藁を持って来て貯蔵里芋の上に敷き詰め、その上に盛り土をして完了。

(休憩時間に石田さんより、リングチョコビスケットの差し入れあり)

17:00全作業終了。

作業後にテツさんより、収穫したナス・里芋と、大根・ニンジン・セロリの自家狩りのお土産を頂く。何時もながら、自家狩りの時間は至福のひとつですね、感謝。

以上

次回 12/5(土)予定(赤米・大豆・蕎麦等収穫済みの作物の脱穀作業他)