

な～に谷っ戸ん田 3年目の30回目の記録

サトイモ堀、貯蔵と大豆の脱穀

と き 平成21年12月5日(土) 9:30～16:30

ところ 上のハウス 堀之内畑 上のハウス

天 気 曇りのち雨

参加者 園主(テツさん)、麻場、石田、磯、加藤、久保、柴田、高橋、高見
松本妻、吉田(11名、 は午前・ は午後の参加)

【午前・大豆の脱穀、サトイモ堀と貯蔵】

9:30上のハウスで大豆(黒豆)の脱穀、クボタのビーンストレッシャを試運転的に30分ほどで終了して、雨が降らないうちにサトイモを仕上げることにする。

サトイモ。機械にからまないように畑の草を手鎌でざっと刈る。ユンボで掘ってあったサトイモ保存用の穴に溜まっていた水を抜く。イモ掘り用アタッチメントを装着したトラクターで掘り起こし、出てきたサトイモを運ぶ。今回はキャタピラ運搬車ピンクレディ号を使用する。収穫量は、穴の大きさ10m×0.8m×0.6m分として、約5m³、重さにするといくらになるでしょうか。プラス、ばらけたイモがコンテナ3杯(黄色の中型コンテナ2つ、青色の大型コンテナ1つ)分。終了時間12時半。ヤツガシラは降雨につき収穫を断念。サトイモに麦藁を敷いて土をかぶせたが、麦藁が足りないので、カヤを手当てするまでブルーシートをかぶせて一時の対応とした。

【昼食・作業小屋で】

昼食は作業小屋にて。

石田さんからリンゴの差し入れ、また、午前の休憩時間に松本さんから京都土産、八橋クランチをいただきました。

【午後・大豆の脱穀】

大豆脱穀の再開、黒豆は終了したが白豆の途中で日没、次回繰り越しとなった。黒豆の量は、約10kgと15kgの2袋、計25kgと想定するが次回の確認とする。

【その他】

麻場さんの入籍結婚報告あり。コングラチュレーション。

先週漬けた「さわやか漬け」お土産にいただきました。我が家では大好評、食卓がたいそうさわやかになりました。

次回作業予定：12月12日9:30～ 大豆脱穀、そば脱穀など

【記録：高橋広明】