

な～に谷っ戸ん田 3年目の31回目の記録  
「大豆(白豆)とソバの脱穀」

と き 平成 21 年 12 月 12 日 (土) 9 : 30 ~ 16 : 30

ところ 谷っ戸ん田入り口の坂周辺と直売所上にあるビニールハウス

天 気 晴れ

参加者 園主(テツさん)、麻場(午前)、石田、加藤、霧生、久保、佐々木一家、  
柴田(午後)、高橋、高見(午前)、松本(夫)、百崎一家(計 16 名)

**【午前：大豆の脱穀】**

- ・ 坂の中段にあるハウスにて、11 月 14 日に収穫して乾燥させていた白大豆(津久井在来)の脱穀作業。  
    結束を解いて大豆をばらす→機械をつまらせないように根の部分を折り取る→クボタのビーンズスレッシャー(ヤンマーのキャタピラ運搬車付)にかけて大豆を分別する→茎葉を片付ける→シートに落ちたり枝に残った大豆をふるいを使って集める・・・という流れ。
- ・ 途中から数人が作業小屋前のハウスへ移動。シートを広げ、こちらに干していた大豆の脱穀準備。
- ・ 石田さんや優くんからの差し入れのお菓子をいただきながらしばし休憩。
- ・ 先のハウスでの作業終了後(収穫：一袋約 20Kg×7 袋分) ビーンズスレッシャーを小屋前のハウスへ移動。同様の流れで脱穀作業を行う。

**【昼食】**

- ・ 作業小屋周辺で各自昼食。
- ・ さわやか漬けの差し入れをいただく。

**【午後：大豆とソバの脱穀】**

- ・ 作業小屋前のハウス内で脱穀作業を完了する。(収穫約 3 袋分)
- ・ 14 時半頃、テツさんの直売所上のハウスに全員移動。干していたソバの脱穀。  
( 結束した内側のソバは若干湿り気が残っていた。)
- ・ ソバの脱穀は皆、初めての作業。始めは手でしごいたり足で踏んでみたりしたが、最終的にはトマト用の長い支柱で叩いて実を落とす方法が有効という結論に至り、後半は全員でひたすら叩く。
- ・ ソバの実を落としたあとの茎を隅によせた後、シートの上にソバの実を拡げて干すところまでで、16 時頃終了。

**【その他】**

- ・ 大豆できは、昨年と比較すると随分よかったとのことで嬉しかった。
- ・ 日中気温が上がったせいもあり、ハウスの中での作業は沢山汗をかいた。

**【次回】**

- ・ 12 月 19 日(土)ソバの実の選別、赤米の脱穀等の予定