

な～に谷っ戸ん田 3年目の36回目の記録 [大豆の選別と沢庵の調味漬け直し]

と き 平成22年 1月 23日(土) 9:30～14:00

ところ 作業小屋前のビニールハウス

天 気 快晴

参加者 霧生(午前)久保、坂本、佐々木母子、高田(直)、高橋、田中 合計 8名
石田さんが様子を見に10時と12時に来訪。

活 動

【午 前】

*大豆の選別：作業小屋前のビニールハウス：前回、目の大きさの違うふるいを使って、脱穀済みの大豆(津久井在来種の白大豆)を、白く大きな大豆、A品と、小粒のB品に分け、虫食いやゴミをとり除いた。今日は、大豆A品を再度の選別にてS=スーパープレミアム谷っ戸ん田ブランドの商品化にむけてがんばった。しかし、豆の粒や品定めに個人的なばらつきがあるのはいなめない・・・B品は、船に2分の1ほど残。Sは、30L樽×2。B品の仕上がりは30L樽の半分？(こちらは、味噌作り用)残りの袋は、黒大豆2つ、白大豆2つ。

*11:00にお茶タイム 優くんの大好きな塩キャラメルは、差し入れた後、作業の暇つぶしに優くんが一人で食べた。12:00まで作業

【昼 食】

・カフェは、お休みにて、それぞれで食べる。飯田に就農した佐々木の友人が作って販売している「市田柿の干し柿」を頂く。中々、好評！優くんは干し柿の食感が今一らしく食べない。

【午 後】

*12:30開始。

*沢庵の調味漬け。30L樽×2。上がっていた塩水を半分すて1樽の半分位の大根を取り上げ、先週の不足分の塩を1kgづつ追加した。優くんがてきばきと手伝ってくれた。

*大豆の選別：午前中の継続。

*14:00には終了し、片付けの後、「露の団六 落語&講演会の会場徳恩寺」へと移動。

【次 回】

・1月30日(土)作業は？