

な～に谷っ戸ん田 3年目の39回目の記録
大豆選別、小麦製粉、精蕎麦

とき 2010年2月13日(土)9:30~17:30
ところ 作業小屋 直売所裏の堆肥場
天気 快晴 雨や雪
参加者 石田、磯、加藤、久保、佐々木(利)、高田(直)、高橋、高見(AM)、藤田(PM)、
松本(純)、吉田(AM) 園主てつさん 合計12名

活動内容

【午前】

黒豆選別

朝から雨やみぞれが降りしきる中、作業は小屋で行う。ストーブを焚いて環境を整えるも口数少なく、淡々と時が過ぎ、12時までには、黒豆スーパープレミアム20選別完了。他に、味噌なら合格品2、午後作業分合わせて計3、残りの鳥飼品が6、これで黒豆の選別は完了です。

昼は小屋の中で食べる。

高田さんより、谷っ戸ん田産特選大豆五目豆をごちそうになる。料理の腕と大豆の品質の相乗効果により、たいそう美味であるとの評判でした。

佐々木さんより、ユウくんも食べない手作りゴマクッキーを所望。ユウくんがまたいで通るのはゴマが苦手なのであり、味はグッドである、大人のお菓子という評価でした。

また、高田さんより、コーヒー(夕方にはほうじ茶)の差し入れ、カセットコンロとゆきひら鍋も持参という念のよさでした。

【午後】

黒豆の選別(味噌なら合格品1分)

大豆の選別

作業場には久保コレクションによるBGMが流れる。大豆なのでザ・ピーナッツ、恋のフーガで能率アップ。17時10分に終了。

小麦の製粉

奥の作業小屋で「夢しほう」の製粉

蕎麦の精製

グリーンより「ながら精米機」を借用、1回につき約20分作動させる。

直売所裏に運んでトウミにかけて、擦れて剥がれた表皮やごみを飛ばす。

使用した道具と機械

ふるい、ざる、船(以上大豆選別) 精米製粉機、ながら精米機、トウミ

谷っ戸ん田ブランド農産品と加工品の販売開始

谷っ戸ん田うどん 1,000 円/kg 先週より好評発売中

谷っ戸ん田特選大豆 700 円/kg (会員特別価格 500 円/kg)

その他特記事項

「竹林がいくら俺を呼んでも」最後まで雨雪は止まず、竹伐りは断念しました。
てつさんが手を真っ赤にして掘り出した「だいこん」をいただきました。(感謝)

次回 2月20日(土) 9:30 ~味噌作り 竹林整備 他

記録 高橋