

な～に谷っ戸ん田 4年目の35回目 - 畑の後始末・大豆選別他 -

■と き：平成 22 年 12 月 11 日(土) 9:30～15:00

■ところ：堀の内の畑・谷っ戸ん田上のビニールハウス

■天 気：晴れ

■参加者：石田(午前)、オズ、加藤、久保、霧生、佐々木(利) 計 6 名

■内 容：

【午前：堀の内の畑】

・道具を乗せたグリーンの車両他で堀の内へ移動。前回脱穀を終えて畑に散乱していた大豆の枝葉や殻等を、熊手などを使い畑の隅に片付ける。風が強く難航したが、後日、隣の畑の方が燃やして肥料にして下さるとのこと。

・その後、夏場に小ぶりの葉が沢山出ていた里芋貯蔵穴を掘り返す。一見、細目の京芋にも見える茎化した里芋を、誰が一番先に食べてみるのか、里芋としての自覚が不足しているのではないか・・・等、低い声で冗談を言いながら収穫する。

(→谷っ戸ん田上のビニールハウスで保管)

・10 月初旬に種を播いて旬を迎えつつある葉物エリア。小さな雑草が一面に生えているが、野菜は順調に成長している。脇芽を増やすために、ナバナの花芽を収穫。併せて、食べ頃を迎えた小松菜、チンゲン菜、カブ等の収穫作業にモチベーションが上がる。

・上記作業と並行し、葉物のエリアを除く畑全面を石田さんがグリーンのトラクターで均していった。この畑は、来年には持ち主の方にお返しするそう。

【昼食】

・風が強い為、テツさんの作業小屋にて各自昼食。

【午後：谷っ戸ん田上のビニールハウス】

・午前中にお借りしていたスコップ等を片付け、前回収穫したじゃがいもを計量して 12 袋に分ける。(1 袋約 2.6Kg) 今年の暑い夏をのりきったつわもの男爵だ。

(→赤米と一緒に、テツさんの作業小屋に保管：名前入りです)

・味を均等にする為のかき混ぜ作業などをするには人手が足りなさそうなので、味噌の分配は断念。昨年作った味噌は量が多いこともあり、段取りが大切そう。

・今年度第 1 回目の大豆の選別作業開始。白大豆の袋をフネにあけて、枝やサヤを取り除き、味噌作り用に使えるものと、虫食いなどで傷んだものを分別する。

・徐々に口数も減り、寒くなってきたところで作業を終了。テツさんにご挨拶をして、15 時頃には解散。ハウス側の柿の実をいくつかと佐々木農園産のブロッコリーも頂戴し、帰路についた。

■ その他

・同日、5 名(磯、坂本、高橋、松本夫妻)が小田原の野地農園にみかんもぎの手伝いの為に出張。約 1 トンのみかんをもぎ、こちらのチームも十分に楽しんだ様子。

記録：霧生