

第38回 『尾根畑収穫・整理、味噌仕分け』

と き 2012年12月15日(土) 9:30 - 16:00

ところ 尾根畑、テツさん納屋

天 気 くもりのち雨

参加者 石田・ヒデ、磯、加藤、久保(午前)、坂本、佐々木利江(午前)、高田裕司(午前)・直子、高橋、梅下早苗・日菜子・浩太郎・裕二郎(午後) 計14名(子ども4人含む)

【午前】

- ・ 尾根畑に移動。リーダーは高田さん。最初にじゃがいも(にしゆたか・でじま)の収穫。それぞれ一畝で、一株に大小7~10粒、100個、計200個ほど。
- ・ 続いて里芋・海老芋の収穫。あまり株が育っておらず、収穫は哀しいほど少ないが、作業を続ける。
- ・ 里芋の茎の根本部分(ズイキ)を石田さんが収穫していた。好物らしい。
- ・ 一方、青首大根・紅芯大根の半分ほどと蕪・小松菜の収穫を行う。あまり大きく育っていないが、片付けを優先させる。
- ・ 収穫後の茎や敷き藁・雑草などを集め、燃やす。雨が降ってきたため、途中で火を消し、土と混ぜる。消火を確認、残りは次回に行うことにする。
- ・ じゃがいも・里芋はメンバー分を分け、大根他は出席者で分け、持ち帰ることにする。

【お昼】

- ・ それぞれコンビニで昼食の調達。寒かったのでおでんが人気。
- ・ 坂本さんより「愛媛みかん」の差し入れ。甘くてジューシーで美味。

【午後】

- ・ 磯さんがジップロックを買いに走る。仕込んだ味噌のポリバケツは四つ。黄大豆2樽、黒大豆2樽計4樽、それぞれ20kg超。倉庫から二人がかりで運び出す。
- ・ 秤を直子さんが取りに行き、準備完了。磯さんの戻りを待って味噌の仕分けに入る。
- ・ 上に載せた塩をはがし、味噌の表面・側面のかびを取り除く。これをていねいにやらないと味に影響する。
- ・ その後、へらで天地返しをする。味噌の良い香りが部屋いっぱい広がる。まずは1.5kgずつ小分けする。続いて1kgの袋を作る。
- ・ 黄大豆を終えて、今度は黒大豆の樽に。袋を持つ人・味噌を入れる人・ジップをしめる人・名前書きの人・並べる人、それぞれ分業し、あれこれおしゃべりしながら作業が進行。
- ・ 黄大豆味噌は1.5kg×18袋(メンバー分+テツさん+石原さん)、1.0kg×11袋、1.5kg×3袋、計42.5kg。
- ・ 黒大豆味噌は1.5kg×18袋、1kg×15袋、2.0kg×1袋、計44kg。総計86.5kgだった。
- ・ それぞれ1.5kgずつはメンバー無料とする。残りの分は1kg200円で販売することに決定。本日の持ち帰り分は霧生さんの手帳に記録する。

※次回の作業予定は畑の片付け。午前で終わり、午後は忘年会に出かけようとの声あり。詳細は未定。

(記録: 加藤 彰)