

2003 年 11 月 16 日 日 曜日 天気： 晴れ

作業時間： 09:00 ~ 16:00




参加者： 早川、市村、宮崎、山口、田中、人見、斉藤（息子さん1名）、山本
ご近所の子供たち4~5名

記入者： 山本

<p>トラクタでうなった後 麦まき</p>	<p>ヤツガシラの収穫後 トラクタで うなった</p>	<p>穴掘り</p>
<p>ダイコンの土寄せ</p>	<p>サトイモの収穫後 トラクタでうなっ た</p>	<p>落ち葉だめ</p>
<p>メモ (次のページを参照)</p>		

作業内容

1. サトイモの収穫
2. ヤツガシラの収穫
3. 穴掘り（サトイモの保存用）
4. うどん作り
5. トラクタでうなう
6. 麦まき
7. ダイコンの土寄せ
- 8.

	<p>収穫したサトイモとヤツガシラは、参加者で分けたのち余りは穴を掘って埋めた。</p> <p>穴は、2 m四方で約40 cm掘り下げ、サトイモ、麦わら、土をかけ、最後にビニールシートでおおった。サトイモは冷たい水には弱いので、霜や雪などがあたらないようにするため。【補足説明】参照。</p>		<p>収穫したサトイモ</p>
	<p>松田さんのイモ穴掘りと落ち葉だめの整理を手伝った。</p> <p>松田さんからダイコンをいただいた。</p>		<p>麦まきスペースは、松田さんのトラクタをお借りしてうなった（軽油 10L 持参）。</p>
 	<p>昼食は、おばあちゃんの指導を受けて春に収穫した小麦でうどんを作って食べた。</p> <p>松田さんにうどんの出し汁(下地 したじ)と糧(かて)を作っていたいただいた。</p> <p>うどんを食べるときご近所の子供たちが集まってきたので一緒に食べた。</p> <p>うどんを作った余りの小麦粉をみんなで分けた(各 1 kg)</p> <p>小麦は、下田さんがくれたものをいれて、29 kg あり、歩留まりが7割として、20 kg の小麦粉がとれた。粉引き代は 1 kg 80 円で合計 2,320 円。残りは、すいとんを作る予定。</p>	 	<p>麦蒔きの指導は、下田さんをお願いした。</p> <p>約 40 cm 間隔で縄ずりして縄の線に沿って畝を作った。</p> <p>溝に落ち葉堆肥、フスマをまいて軽く土をかける。その上に麦の種(前日、水に漬けておいたもの 2 升くらい)を蒔いた。</p> <p>種をまいたら足で土をかぶせ踏み固めた。</p> <div data-bbox="1532 868 1962 1027">  </div>

【補足説明】サツマイモとサトイモの貯蔵の違いについて

サトイモは乾燥に弱いので、土で埋めて保存します。それでも冷たい水には弱いので、霜や雪などがあたらないようにビニールやトタンで覆います。埋めたところが浅いと寒さにやられるので、50 cm から 1 m くらい掘ります。ねずみに食われないように、とヒノキやサワラでイモを囲ってから埋める農家もあります。稲わらや麦わらをイモの上にかぶせておくのは、水除けであり、掘り出すときにわかりやすいように、という目印の意味もあるようです。

しかし、サツマイモは寒さに弱いので、サトイモのように穴に埋めての貯蔵はしません。サツマイモ保存用には『イモ穴』という『穴』を掘って保存します。サトイモのように一時的に掘ったものではなく、3 m ~ 5 m くらいの穴を掘って、底から横穴を掘ったものです。農家を続けている家にはたいていあります。そうすると穴の中が 20 度くらいに保たれて、サツマイモが保存できるのです。サツマイモは横穴のところにゴロゴロ置いていたり、コンテナに置いて置いたりします。

最近の大きな生産農家では、『イモ穴』は使わずビニールハウスで温度調節をして保存しています。また、20 度くらいのところなら室内でも可とのこと。

去年は、サトイモと同じように埋めたため、翌月の作業時にサツマイモは掘り出しましたが、半分近く腐っていました。

以上