

ようこそ畠へ

2010年10月18日(月)・21日(木)

今日は、伊達家の農機具を二つ、ご紹介します。

まずは、「足踏み脱穀機」です。豆、米、麦などを茎から外すことを「脱穀（だっこく）」と言いますが、その脱穀のための道具で、昭和30～40年代頃まではどこの農家でも使っていたそうです。写真には写っていませんが、向こう側に立って足踏みペダルを踏むとドラムが矢印の方向に回転します。手に持った茎についた豆や米、麦をあてると茎から外れるというものです。

先日、某新聞の「譲ってください」のコーナーに告知したところ、同じ南区内の元農家の方からご連絡をいただき譲っていただいたものです。「何十年も物置にブン投げてあったから、動くかどうかわからないよ。」とのことでしたが、全く問題なく動きます。

今、大豆、黒豆、青大豆、小豆を刈り取って乾燥しています。これまで5年間、大豆、青大豆、黒豆はすべて手作業でサヤから豆を取り出してきましたが、今年は、この足踏み脱穀機を使って脱穀をします。初めての事なので、ワクワクしています。

この足踏み脱穀機を使って脱穀すると豆と一緒にサヤの破片などのゴミも混じるので、豆とゴミを分ける必要があります。そこで使うのが「唐箕（とうみ）」という道具です。

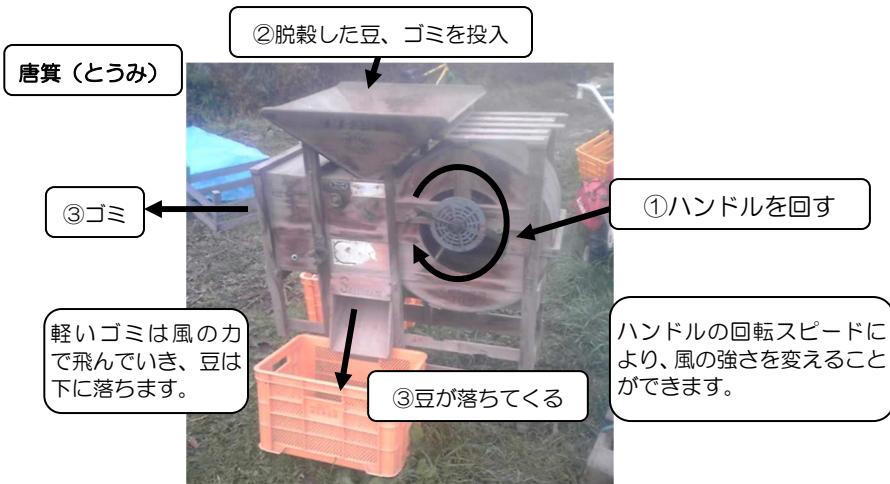
これはハンドルを回すことにより、羽根を回して風を起こし、ゴミを吹き飛ばすというものです。4年ほど前に農家を辞める方からいただいたものです。(次ページの写真をご覧ください。)

どちらの道具も相当の年代物です。しかし、今でも問題なく動き、その構造に先人の智慧を感じることができます。大規模な農家では、モーター（電気）やエンジン（軽油やガソリン）を動力として使う機械を使いますが、原理は足踏み脱穀機や唐箕と同じです。伊達家

足踏み脱穀機



ではそれほどたくさんの豆を作っているわけではないので、足踏み脱穀機（人力）や唐箕（人力）で十分です。先人の智慧に感謝しつつ、大切に使っていきたいと思います。



【人参】(自家採種)

札幌太人參という北海道の固定種人参です。今年は太く立派にできましたが、深く伸びたので、掘り上げる時に先端が折れてしまうものがありました。

スティックにしてもおいしいです。もちろん、カレーや豚汁など煮込み料理にもどうぞ。

【メークイン】(自家採種)

煮くずれしにくいじゃがいもです。肉じゃが、カレー、シチューなどに向いています。