

黒大豆豊作

黒大豆は、6月上旬格納庫で苗箱に播種し、黒豆のへそを下に蒔くと、苗が素直に伸びず曲がって生えるので機械植えができない。種のへそを上、もしくは横にして蒔く。散水も気を使いながらしなければならない。芽が出たら圃場に運び、寒冷紗をかける。鹿対策も必要である。苗が仕上がると定植である。苗が仕上がったら一気に植えなければならない。定植機を購入したが湿気が多い圃場では、使い物にならない。やはり手作業で、人海戦術である。定植が完了するとすぐに土寄せである。これも大変な仕事である。土寄せの目的は、草対策、倒伏防止、根粒菌の促進で重要な作業である。黒大豆は窒素肥料はあまり必要としない。根粒菌から窒素を作り、開花するまでは、その窒素で大きくなる。根粒菌が付きやすいように定植後、即、土寄せの必要があり、何回も土寄せをするほうが良いそうです。しかし、晴れた日が続かないと土寄せは不可能で、タイミングが難しい。害虫、病気対策も肝心である。昨年倒伏防止対策も取り入れました。黒豆の間に2m間隔で杭を打ち、その杭に紐をくり、黒豆がこけないようにする作業である。大量の杭と紐、そして稼働が必要です。しかし、この作業をすることで、収穫量の増加、枝豆時期に泥がつかず作業の効率を図れます。やがて、7月中旬、紫色の可愛い花が咲きます。その時に水分、窒素肥料が必要となります。黒豆の花は、1番花、2番花、3番花と時期をずらして咲きますが、1番花の確保が2L率を高めます。そこで窒素肥料の散布、水分の確保が必要となります。タイミングよく雨(夕立)が降ればよいのですが降らない畝間冠水が必要となります。畝間冠水も暑い時期ですので日中にすると根が腐ります。水をサッと入れてサッと抜く、しかも夜に…。花が散り、実を付け出すと害虫、病気対策が一層必要となります。やっと10月に入り、枝豆時期、刈り取って葉取り作業、これも人海戦術。しかし枝豆は消費者に人気があります。枝付きで、サヤでとお客様のご要望にお応えして販売します。

それ以降は黒豆です。11月になると圃場で葉取り作業をします。これも重労働です。葉取りをして何日か経ち、切取り、乾燥させ、脱粒、機械選別、手選別を経て販売できるようになります。黒豆は、正月のおせち料理と加工品との目的で利用されますが、正月のおせち料理、和風料理に求められるのが大半です。それには、ぐずぐずしてはいけません。ほたるの里では、京丹波の特産物を何とかお客様に、お正月に間に合わせたい。お客様の期待に応えたいとの思いで、一年間必死になって働いてきました。その結果今年も**豊作**です、会員様、会員様の知人・友人の方に小豆同様沢山買っていただきました。ありがとうございました。出荷もほぼ完了し、後は、道の駅「味夢の里」で出店させていただく程度にしています。会員の皆様方には、本当に6月以降作業にご苦勞をおかけしました。ありがとうございました。心からお礼申し上げます。今となっては、夏の暑い作業のことは、忘れてしまい、来年は、もっと黒豆をたくさん作ろうかと思っているところです。「喉元過ぎれば熱さ忘れる」の例えそのままの心境です。来年もよろしく願います。

収穫祭12月18日(日)スポーツセンターにて

今年の総決算収穫祭を楽しみましょう。料理…猪なべ、餅つき

キッチンほたるで加工を始動

加工メンバーを決定し、12月5日から練習を開始、販売対象は、ロケ地の弁当、味夢の里への出店等を考えております。出し物は、これまで女性部「夢ほたる」が実施している、黒豆味噌、黒豆もろみに加えて、弁当類、菓子類を目指しています。1からの出発ですので会員様の温かいご理解と協力をよろしくお願い申し上げます。

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう