



ふじみ自然塾 だより

2017.12.27

第 14-5 号

発行；富士見市民大学
ふじみ自然塾
編集；同 企画運営スタッフ
発行日；不定期

1. 第11回講座 大根ほか収穫

11月25日13:30～15:30に渋谷農園(三芳)で、農業実習を行った。この日は出席者が少なく、少数精鋭(?)での講座となった。

まず、ブロッコリ・キャベツ・チンゲン菜・白菜など生育状況の解説を聞きながら見学。

大根も生育状況を見学後、いよいよ収穫。少人数ということもあって、各自、持帰り用に2本づつ収穫させていただいた。小ぶりだが、形の良い大根が収穫できた。

その後、みずほ台の農場へ移動し、人参を5本づつ収穫させていただいた。

久しぶりに好天に恵まれ、小春日和の陽光の下、農作業を楽しんだ。



写真①；収穫した大根を手に

2. 第12回講座(合同講座) 大豆の脱穀

12月9日13:30～17:00に、渋谷農園(南畑)のハウス内で大豆の脱穀、と実習農場で里芋の収穫を行った。

大豆の脱穀はハウス内で、1～3週間前に収穫し乾した大豆を棒で叩き豆を取り出す。ホコリがもうもう、皆マスクを着け作業した。

脱穀した大豆は、野外のビワの木の下に設置したトミ(送風式の除塵機)でゴミを除いた。

今年は豊作で量も多かったが、出席者が少なく、脱穀とゴミ除去に16:00頃までかかってしまった。

その後、大急ぎで実習農場へ移動し、里芋を掘る。株を分割して土を落とし、量ると1株で約5kgあった。収穫した里芋は、受講生に分配した。

帰途につく頃には、辺りは暗くなり、西方には寒空に



写真②；大豆の脱穀

映える富士山のシルエットが美しかった。

3. 第13回講座(合同講座) 大豆の選別

12月16日13:30～15:30に鶴瀬公民館調理室で、大豆の選別作業を行った。

作業は、大豆を板の上を転がしながら、虫が食った悪い豆を取り除く。これを2回くり返す。

さらに選別した大豆(早生種・晩生種・新種?と黒豆)の中から、2018年用の種豆を選別した。

昨年は不作だったが、今年は春に畑を休ませ草肥をまき、また、種まきと追いまきもタイムリーにできたためか豊作で、豆腐作り用と味噌作り用の大豆が確保できたようである。

この日は、3月に仕込んだ味噌を、申込者に分配した。



写真③；大豆選別作業