

2016 10 / 18 第21号

ふくしま 再生 短信



収穫米の脱穀作業報告

【写真上】佐須滑・菅野宗夫さん田圃の実験田から収穫した稲の棒かけ群。【写真右上】周辺のコスモスとヒマワリ畑から。

※ 豊 の 秋 ※



唐箕（とうみ）

農具の一つ。穀物に混ざった秕（しいな：からだだけで中身のない穀物）・籾殻・藁屑などを除去するもの（『広辞苑第6版』）。大陸から伝わり、伝統的には木製。江戸期から構造は変わっていない。上の写真は菅野永徳さんから借りた金属製のもの、手回しで風を送る。種もみは手前に藁屑は左のほうに落ちる。

2016年10月15日と16日の両日、久しぶりの快晴に恵まれた佐須の田圃で前週の小宮に引き続いて実験田からの収穫米の脱穀作業が行われた。めでたいことに今回の実験田からの収穫米には、「酒造好適米」もしくは「醸造用玄米」と呼ばれ酒米（さかまい）が含まれている。

目的別に分類コードがついた籾を順に脱穀してゆく。再生の会では今年足踏み式の伝統的な脱穀機を導入した。小宮では大久保金一さんが片足で脱穀機のドラムを回転させながら手際よく作業を進めていた。だが未経験

者には一人の作業は難しい。大半は一人がドラム回転用のペダルを踏みもう一人が稲の束を脱穀機のドラムにあてがい作業を進める【写真右】。写真では白いカバーの下でドラムが回転している。とれた種もみが外に散



らないようにゴザで覆いをしている。問題は種もみと一緒に出てくる大量の藁屑の処理である。始めのうちは「ふるい」による手作業で延々と藁屑をとっていたのだが、ハウス作りチームの情報で菅野永徳さんの所有する唐箕という便利な道具あることが判明した（困



み記事参照）。作業効率は一気に十倍以上に。それでも唐箕の作業に種もみを引き渡す前に大きな藁屑を手作業で取り除いた

【写真左】。こうして二日間計8人の奮闘で佐須田圃の棒かけ群

の稲も全て片付いたことは言うまでもない。

（文責&撮影・若林一平）