

塩の里業務

1	金	そば脱穀
2	土	大豆、ごぼう、里芋の収穫
3	日	朝市の開催
4	月	大豆脱穀
5	火	大豆脱穀
6	水	休み
7	木	休み
8	金	大豆脱穀
9	土	大鹿村産業文化祭出店の準備
10	日	大鹿村産業文化祭開催
11	月	農作業補助の仕組例調べ
12	火	農作業補助の仕組例調べ
13	水	休み
14	木	休み
15	金	新規就農のための補助事業調べ
16	土	新規就農のための補助事業調べ
17	日	上蔵地区 秋の雑穀祭りに参加
18	月	地方事務所 農作業補助事業の打ち合わせ
19	火	わら運び
20	水	休み
21	木	休み
22	金	商工会100万人ネットワーク登録
23	土	コンパスクラブにて直売所ネット販売の開始
24	日	長野市歌舞伎公演出店
25	月	新規就農のための補助事業調べ
26	火	ネット販売の整備
27	水	休み
28	木	東京にて美しい村連合物産展
29	金	東京にて美しい村連合物産展
30	土	休み



大豆収穫の様子



雑穀祭りでソバの実を石臼で製粉する体験

11月は雑穀と豆の季節です!!

「雑穀・豆」と一口に言っても種類は様々。大鹿村では主に、こきび(もちきび)、たかきび、そば、大豆、青大豆、ひたし豆(鞍かけ豆)、花豆、小豆、ささげ、金時豆、とら豆などがあります。種は一粒で干粒とはよくいったもので、雑穀・豆は小さな種一粒からこんなことができるのか!と驚くほど収穫できます。ただ、収穫できたもの全てが販売できるか、というとまた別の話。やはり土や雨、雑草の影響で同じ時期に撒いた種でも、こっちは畑はよくできてるのに隣の畑は貧相だ、ということがおきます。できの良くない畑の大豆を収穫しながら「もっと手をかけてあげれば立派になっただろうに…」と思いつつも、広い畑の大豆を抜く手は休めません。そんなこんなでできあがった大豆は(気持ち的には)格別の味です。…が、気を抜くと保存している豆も虫にねらわれています。

豆や雑穀はやはりその年のものが味が良いといえます。村の方が丹精込めてつくったものを直売所にて販売中です。

12月は新規に大鹿村で農業をやりたい方の受け入れ体制などを整えていけたらと考えております。皆様今後とも、よろしく願いいたします。