

豆おとしの頃

金時、小豆、なたまめ、黒豆、あおばた……。初夏から秋にかけて、春蒔きの豆の収穫は絶え間なく続きます。

内 郷高野町のなたまめ栽培者は、豆おとしにビール瓶を使います。

ビール瓶の重さは莢を割るのに丁度よく、利用者も大勢います。ただし、力加減やクッションとなる莢の量如何では、ビール瓶が割れてしまうため注意を要します。



常 磐藤原町の大豆栽培者は、大胆にも小型の農機具を使います。

ムシロの上に豆を広げ、もう一枚ムシロを被せ、その上を左のよな荷物を運搬する農機具で数回

行き来します。

十分乾燥していれば傷もつかず容易に豆が採り出せるそうです。

豆は大量にはたとと莢の細かなほこりが舞い、息苦しくなります。

以前、その作業でつらい思いをした栽培者が、自らあみ出した画期的な策なのです。



遠

野町深山田でひやしまめや黒豆、なたまめを栽培しているご夫婦は、年季の入った木の棒を使います。

ただ力任せにはたけばいいというものでもありません。莢だけを割って豆に傷をつけない力加減はテクニクを要します。ご夫婦で左右から交互にはたくリズムとその力加減はまさに熟年の技です。棒には、一度割れてガムテープで

修理したあとが見られますが、長さといい握り具合といい、長年使って手に馴染んだ道具は、代わりなど許されないまさに相棒そのものです。

