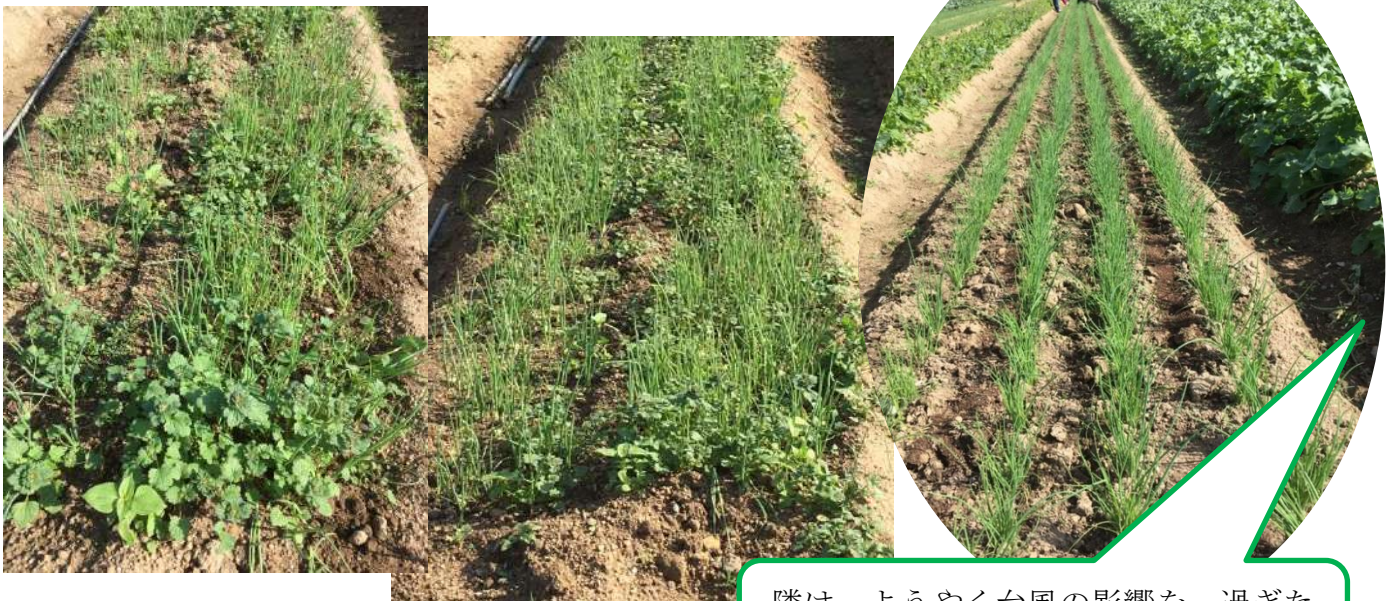


畑クラブ報告 2018/11/10

作業にはいい季節ですね。あの暑さがウソのようです。8人の参加で、2つに分かれて作業しました。細かい草取りと、里芋の“収穫体験”という感じです（里芋は「畑の便り」用ではなく自家用の作物）。里芋掘りは珍しいから是非お知らせしようと思っていつものように写真を取っていたんですが、トラブって、集合写真ともども掲載できなくなりました m(\_)\_m (泣)。草取りの方だけ、写真あり、です。

■正尚さんの畑では、九条ネギの草取り。慎重にしないと草と一緒にネギも引っっこ抜いてしまうので、細心の注意がいらいます。草の方が優勢で、作物の方を抜かないように。気を遣う細か〜い作業でした。思うほどはかどらず、やれやれ、です。いつ「畑の便り」に入って来るかなあ。ガンバって大きくなって〜。



隣は、ようやく台風の影響を、過ぎた事として元気に葉を茂らせてきた大根

■敏博さんの畑では、里芋の収穫体験。初めてだったので、こんなに力が要るとは…！ビックリ！（以下は、わかりやすいように別のサイトから写真をお借りして…）

里芋の葉っぱは、ご存知でしたか？  
大きいですね



葉っぱが枯れてきたら掘ります。掘る前に根本を10センチほど残して切ってしまい、掘りだし易いようにします。

株を中心にして半径30センチくらいの範囲で里芋ができていますので、傷つけないように、その外側から見当をつけて、先がとがった三角鍬で掘り出します。私は勧められて、初めてツルハシで掘りました。ツルハシは重いので、それを振り下ろすだけで、しっかり地面に刺さります。



ツルハシがこんなに重かったとは!!





掘りだすと親芋（植えつけた芋）を中心に、  
たくさん里芋がついています。それぞれからたくさん  
白い根が出ているので、取り出すのにとっても力が要ります。

取り出したら今度は、親芋を取り巻いて付いている里芋をぽきぽき折りながら、一つずつ  
はずしていきませんが、これまた結構たいへんです。中心が親芋でひと際大きく、それを取  
り巻いて小ぶりの芋が付いているので、小芋、親芋と呼ぶ意味がよくわかります。

敏博さんは里芋の親芋は、味が薄くておいしくないので  
あんまり食べないと言われていました。そんな～、  
食べられるでしょ～？ 道の駅で売っているのを見たこと  
あるし…。ちよつともらって帰って、マッシュにして、  
チーズを練り込み小判形にして焼いて食べてみたら  
おいしく頂けました。コロッケもおすすめのようです。  
初体験里芋掘り、しんどくて、かつ面白かったです。  
尚、里芋は「食べるカタログ」に載っているもの  
をご利用下さい。ヽ(^o^)ノ



<土を落としたらこんな感じ>

