

次に、秋ソバの収穫風景がこちらです。



↑ 子どもが大切に抱えて運んでいるもの、これが収穫後によく乾燥させた秋ソバです。(左)
その秋ソバの実をアップして撮影したものがこちらです。(右)
実の中には、そば粉のもとになる白い粉が詰まっていた！
今年の秋ソバは、実も一つ一つが大きく、出来が良いと、地域の方々からお褒めの言葉を
いただく程の出来栄でした(*^^)v



← 唐箕(とうみ)

ソバの実とゴミや枯れ葉を区別
するための機械。
昔から、ソバ以外にも、米や麦
の選別にも使われてきました。



☆秋ソバ脱穀の一連の流れを写真で表しました。☆



・まず始めに、脱穀機でソバの実をおおまかに取ります。



・唐箕を使い、細かいゴミや枯れ葉を取り除いていきます。



・次に、大きな枝を手で取り分けます。



・唐箕で選別したものを、さらに、網カゴを使い →
ふるいにかけます。



・もう一度ソバの実全体を唐箕にかけ、目に見えるゴミを取り除くと、上の写真のようにキレイにソバの実だけを取り出すことができました。
(^_^)/

