

# 奥惣兵衛 ニュースレター 2021 夏

こんにちは。よそべいの渡部です。ついに、だだちゃ豆の収穫が始まりました！早朝から収穫するなど大変なこともありますが、毎日ワクワクしながら作業に励んでいます。



今回は豆の収穫～選別までを特集。この時期は沢山のアルバイトさんに助けってもらってます。もっだのおー！ありがとうのおー！

## 豆の収穫と作業

だだちゃ豆は暑さに弱くデリケートなので、日が昇る前(3:00am位)からスタート!!

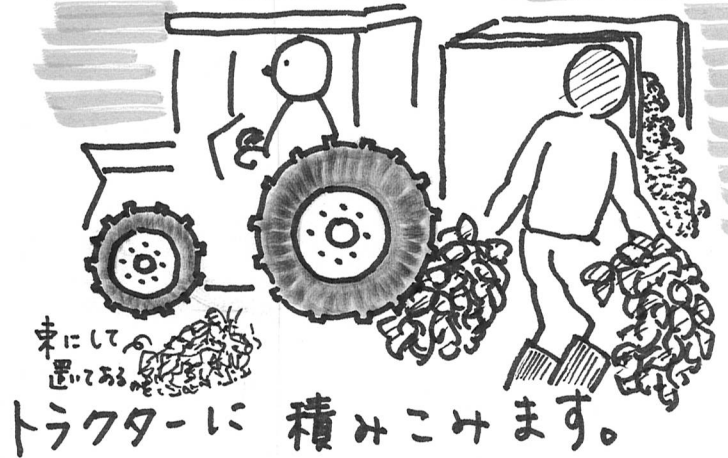
### ① 収穫



まだ暗いのでライトを照らしながら...

専用の機械で刈り取り、

この頃にはもう明るくなってる...



束にして置いてある。トラクターに積みこめます。

### ② 脱莢

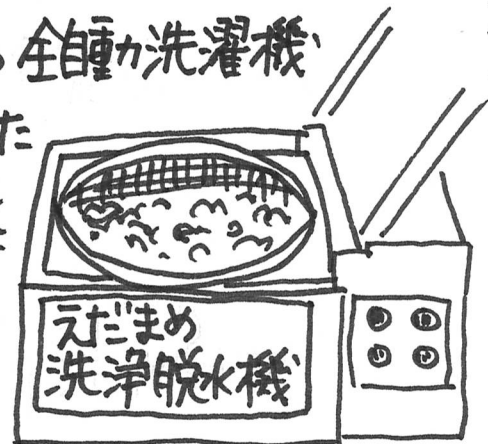


機械で葉っぱや茎を落とし、

さやだけになります。

### ③ 洗浄・脱水

家庭の全自動洗濯機に似たマシンに



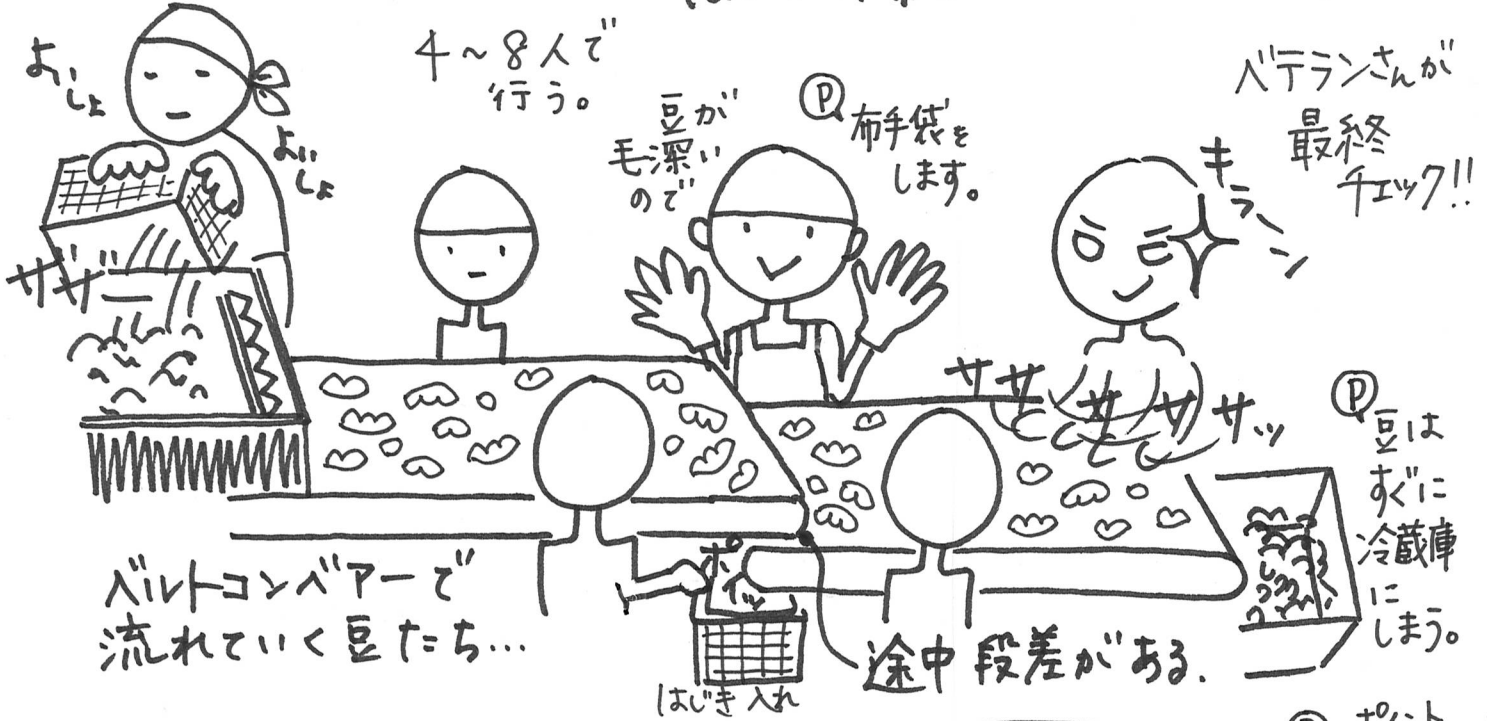
IN!

すぐに冷蔵庫にしまわれます

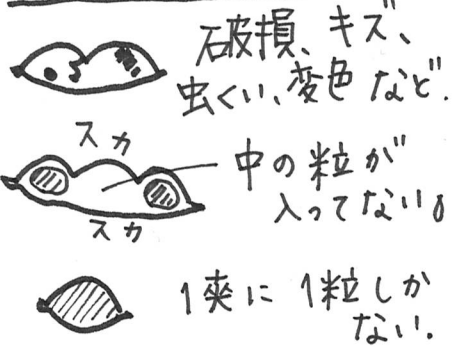
# 豆の選別作業

豆を「規格外」と「規格外」に分けます。規格外のことを「はじき」と呼んだり、この作業も「はじき作業」と言ったりします。

① 豆は冷蔵庫から出してくる。ウオフイン冷蔵庫でかいっ!



## はじかれる豆たち



よきバいの休憩時間はおやつが豪華! アイスクリームや尾花深あいか! おいしいので休憩が楽しみ(笑)

すごいと思ったコトは豆も常温で置いておかない。その都度冷蔵庫へ! 新鮮なまま届けた! という愛情・熱意・意地を感じた。

アルバイト歴1年のマユミさん

はじきはスタッフが美しくていただきます。これは一部市民にのみ与えられる特権だ! と思っています。嬉しい——♡

50代なのに若手なのよー。7777...♡

## 近頃の渡部家

現在、我が家は8人家族の4世帯同居です。築50年以上経ってだいぶ老朽化が進んできました。

毒のたつ希望もあり、新築を建てようかと考えています。僕もそういう歳になってきたんだな...。仕事もより一層頑張りますので今後とも宜しくお願ひします!!



うちのすぐ横に小さい鳥居があるのだよ