



高橋余一の「生活絵巻」



15 麦の脱穀

6月の半ばは、冬に種をまいた麦が育ち、収穫を迎えます。麦は刈ったのち一週間ほど干して、その後、こばしで扱いて穂と麦わらに分けます。大麦の穂は、はじか(芒)という、細い毛を取るためにたらいに入れて、足で踏む作業を行いました。そして、麦たたきで扱いた穂を細かくし、とおし(ふるい)にかけて、さらにとうみと呼ばれる道具を使い、風力で殻と実に分けました。

大麦はついで、白米に混ぜて麦飯にしました。麦は、水分の吸収が遅いため、前もって水に浸しておき、白米と同じ時間に炊き上がるようにしました。



(上の絵)

大麦の調整

日干してからポテンくとなつて細かく脱穀する

藤とおし

こばし(脱穀) 鉄のはし

(左の絵)

麦のはじかを足でもみ取る(三斗桶を使った事もある)