秋

秋の仕事　～収穫から選別まで～

稲を刈り収穫してから脱穀、天日乾燥、籾摺り、玄米とくず米などに分ける選別までの作業を行う。

● 稲刈り ●

稲刈りは、熟した稲を収穫するために切り取る農作業である。穂が出てから約 40～45 日、黄金色の稲穂が垂れ下がると稲刈りが行われる。早く刈りすぎると米が充実する前で収量が少なく、遅れると収量は増えるが、籾が熟れすぎて米の色つやが悪くなる。稲刈りはタイミングが大切である。

■稲刈り鎌

稲などの穀物の刈り取りに用いられる刃物。地金の裏に刃金を接合した片刃となっている。稲を片手で持ち、根元に刃をあて、引くようにして刈り取りを行う。

● 乾燥～稲運び～ ●

束ねた稲は稲架（はざ）に掛けて 2 週間程度、天日（太陽光線）と風によって自然乾燥させる。乾田の場合は田んぼの中に稲架をつくり、湿田で田んぼや畦に稲架を作れない土地では、家の周囲に作って乾燥させた。稲架に稲をかけると、米がふくらんで質が良くなると、昔から言い伝えられている。乾燥が完了すると、脱穀する場所まで稲を運ぶ。この稲運びのことを「稲揚げ」という。荷車や一輪車を使い、素早く籾を落とさないように運ばなければならない。

● 稲扱き ●

乾燥させた稲の穂先から籾をこいて落とす作業。効率よく、かつ丁寧な作業ができるよう脱穀の道具は様々な工夫がこらされてきた。

■千歯こき

稲の脱穀用具。通称はコキという。歯が鉄製のものと竹製のものがある。鉄製のものは江戸時代の元禄期頃から普及したといわれる。それから明治時代に至るまで、長い間使われてきた。稲の束の穂の部分を広げるようにして、穂束が千歯こきの歯全体に当たるように掛け、手前に引っ張ると、他ら籾が粒になって落ちる。