

土づくり



春、畑の畝たてをして、
えごまの油かすを播ぎます。



油かす



種まき



セルトレーに種を播きます。



苗が育ったら、機械で畑に移植します。

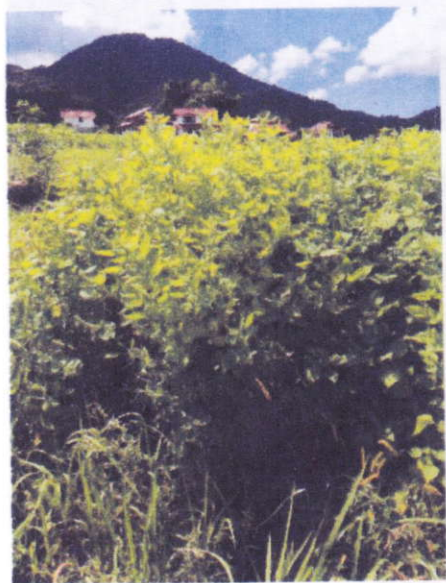
苗移植



生長



初夏、順調にえごまが生長
しています。
白いところはガクをいい、
そこに種(実)ができます。



茶摘み

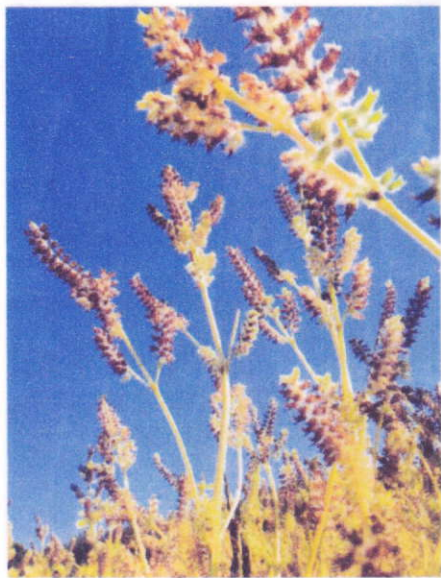


夏、葉取り用のえごまを
収穫し、お茶にします。

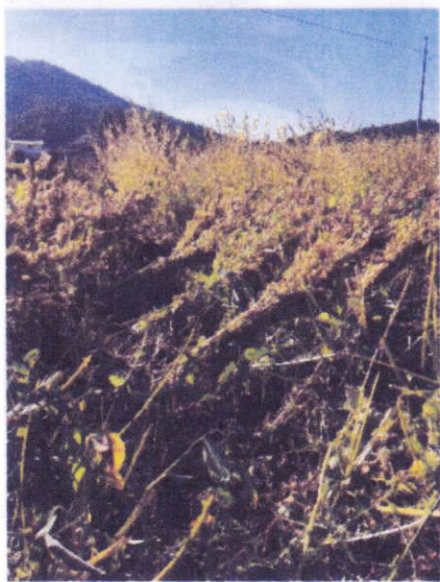




実の収穫



秋、種が茶色く色づきはじめて
ところで刈り取ります。
刈り取りは、手作業で剪定鋏か、
刈り払い機という草刈り機を
使います。
刈り取った穂は2週間程度天日乾燥
させます。



唐箕だて



刈り取った実のごみを取るため、唐箕という風を送る機械を使います。

昭和30年代の木製の唐箕が現役で活躍しています。

実の洗浄&乾燥

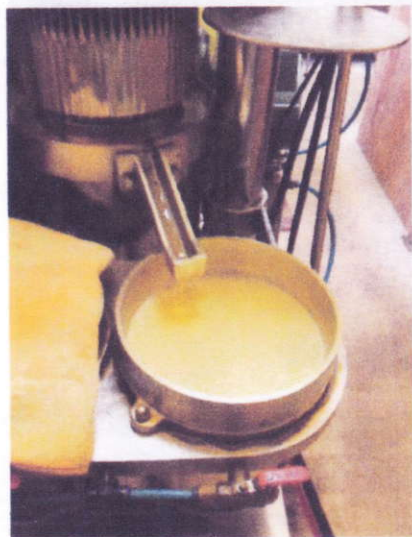


唐箕だてした実を3回手で洗い、最後に機械で少なくとも計4回洗います。その後、乾燥機にいれて約1日乾燥させます。



洗った実を乾燥機で20時間以上乾燥させます。

焙煎油搾油



11月、新ものの搾油もはじまります。
実を機械に入れて、圧縮して搾ります。
焙煎油の搾りたてはクリーミーな
泡がでます。
搾りたての泡は、とてもおいしいです。



生搾り油搾油



搾った油をビン詰めします。
写真は生搾り油。



ラベル貼り・梱包



1本、1本手作業で
ラベルを貼り、梱包して
出荷します。



煎りえごま つぶより(選別作業)



最後に煎りえごまの
選別風景です。
つぶよりと言って、
一粒一粒良品を
選別します。
一度機械にかけます
が、機械で選別
しきれない分を目視で
検査します。
一番手間と時間か
かかる作業です。