



吉田ヒデヒト農園 資料 ～えごまの収穫から貯蔵まで～

スタート!!

収穫
刈り倒し

●刈り倒しの適期見極めのポイントは3つ！

- ・穂先が黒くなりかけた頃
- ・穂の中の種が、白色から黒色に変わる頃
- ・株全体の葉が黄色くなった頃

●株元を刈払機で倒し、数束ずつまとめて、畝の上で3～7日乾かす(少量の場合は、屋根の下に移動させて乾燥)。

●穂が茶色になったら、板に叩きつけて脱穀(少量の場合は、大きな袋に株ごと入れて振っても良い)。

●脱穀した実は、ふるいに掛けて、大きなゴミや葉っぱと分ける。

●実は、すぐにシートに広げ、しっかり乾燥させる。

●実を踏んで傷をつけると、後で水に入れたときに沈んでしまい、収量減の原因になるので、注意！

●脱穀後は、しっかり乾燥させること。カビを生やさないよう、注意！

●ある程度乾いたら、唐箕にかけて、さらにゴミや葉っぱと分ける。

●水選は、大きなタライに水を張り、実を優しくサッと洗う。浮いているのが良い実なので、それだけをすくうこと！

●脱水は、実を二重にした洗濯ネットに入れて、洗濯機の脱水コースにかけると良い。

●脱水後は、すぐに 30℃以下でしっかり乾燥させる。

- ・高温になると酸化してしまうので、常に温度に気をつけること。
- ・乾燥後の水分は、5%以下が理想。食べるとカリカリとナッツのような味がして、油がジュワっと出てくる。

完成!!

貯蔵

●しっかり乾燥させたら、ネルパックなどに入れて貯蔵。

●米袋に入れる際は、湿気が戻らないよう、さらにビニール製の袋に入れて二重にすること。