

30. 唐竿・カッタナ・麦摺機

5 月末～6 月はナタネや麦の収穫で忙しい。麦はノコギリガマで刈って、センバ（千歯扱き）、カラサ（唐竿）、カッタナ、麦摺機で脱穀・調製した。

麦刈り

A はカラサ（唐竿）で柄は 148cm、回転棒は 81cm。ムギ（大麦）はノコギリガマで刈ってもって帰ってセンバ（千歯扱き）で扱いて唄を歌いながらカラサでカツ（打つ）（大正 10 年頃か）。箕で分けて唐箕にかける（千里丘東）。

B は『絵本通宝志』の江戸時代の唐竿打ち。

麦摺り機

C は麦摺機で、2 人で向き合ってガサガサ・ゴロゴロ摺ってこなした。裸麦を 2 人で摺るとイガがコロんと取れた。麦を摺るのは 6 月の暑い時、イガが微塵になって飛んでくるのでハシカイ（鶴野）。麦摺機は共同で買った（千里丘東）。図版は他県のもの。

小麦はカッタナでカツ

D は「摂津国各郡農具略図」のカチ棚、小麦はオクテで刈り取りは梅雨にかかる。地べたに干して濡れると芽が出るので稲木に掛け、雨が降ると一家総出で納屋や軒下に入れた。小麦はカッタナでカツと実だけ落ちた。箕でふり分けた（千里丘東）。

回転脱穀機も

小麦は回転脱穀機で 8 割は取れた。残りはカラサで叩くと綺麗に出た（鶴野）。

ムギメシ

裸麦は精米所で踏んでもろて丸麦のままで米・麦半々か 7：3 で麦飯を炊いた。ローラーにかけると押し麦になる。弁当に麦飯半分、白飯半分ということもした（千里丘）。

大麦は水を入れてカラウスで踏むと皮が取れる。そのままならヨウスといって一度麦だけ炊いて、米と混ぜて麦飯に炊いた。ローラーにかけるとよわす必要なく米と炊ける。

麦の増産

昭和初期の不況の頃、麦の増産ということで鍬の刃先幅に播くヒロマキが奨励された。「農林」系統の短く倒れにくい品種があった。検査を受けて共同出荷した（千里丘）。別府では戦時中の排水工事で初めて二毛作。麦は 5 俵とれたが米は 10 俵が 6 俵に。

ビール麦はこけやすい

一時アサヒビールのため作ったことがある。柔らかい木（茎）で長いし倒れやすく検査がうるさいのでやめた。小坪井（三宅 1・2 丁目）では長らく作っていた（千里丘）。

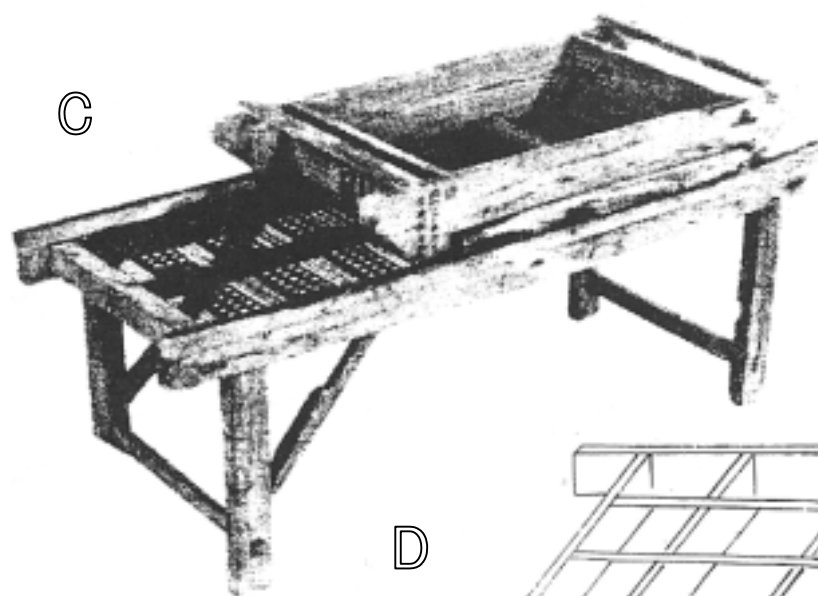
A



B



C



麦打棚
力子棚
島上郡

D

