



豆落とし

JA 野菜部の方が伝統的な行事の豆落としを教えに来て下さいました。殻から豆を落とす所から豆を選別する所まで昔ながらの道具を使い子ども達も興味津々収穫した大豆で今度は味噌作りをします！
R7. 1. 29

秋に収穫された大豆を乾燥させてから豆落としが出来ます。



かぐや・もとうち
けんどん・とうみ
色々な道具を使って豆を収穫します。



叩き落とした後は木槌で房を叩いて落としきれない豆を叩いて落とします。最後は殻などのゴミと豆を仕分けします。

