

黒豆脱粒

4年生が収穫した黒豆の脱粒を12月17日に行いました。天候が悪かったのですが、靴箱前の屋根のある廊下で行いました。JA本庄支店の皆様や地域の皆様、保護者の皆様にご協力いただいて無事終了しました。今年は、収穫量が多く、品質も上々です。収穫した黒豆は、味噌造りの原材料になります。



唐箕を使った作業も見ることができました。収穫した黒豆を選別する作業にも入りました。根気のある作業ですが、おいしい味噌造りに向けて4年生はがんばっています。