

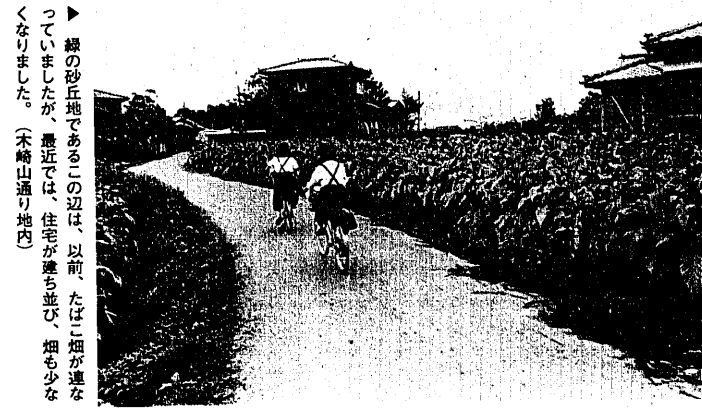


▲ 朝5時ごろ、朝霧の中、葉かきの作業が始まります。たばこの木独特のにおいがし、からだはべとべとなり、背を折り曲げながら収穫します。(尾山にて)

葉たばこの収穫始まる

木崎地区

今、葉たばこの収穫作業が真っ最中ですが、市内の葉たばこの産地である木崎地区でも最盛期を迎えています。以前は、多くの農家が葉たばこ栽培をしていましたが、たいへん手間がかかるということで、耕作者も少なくなっています。昨年の、市内の葉たばこ耕作反別は約百十七ヘクタール、収穫出荷量は約二百七十七トン(木崎農協調べ)です。ことしの、葉たばこの作況は、現在のところ良好とのこと活気づいています。そこで、耕作者である高橋惣一郎さん(尾山の収穫過程をカメラで追ってみました)。



▶ 緑の砂丘地であるこの辺は、以前、たばこ畑が連なっていました。最近では、住宅が立ち並び、畑も少なくなりました。(木崎山通り地内)

高橋さん宅のことしの葉たばこ栽培作業日程

は種(種まき)	二月二十日
発芽	三月一日
仮植	三月十五日
移植	四月五日
土寄せ	四月三十日
芯止	六月十五日
収穫(葉かき)	七月十八日
乾燥	七月十八日

◀ 葉編み作業。以前は、なわに一枚一枚編んでいましたが、最近、金属製品で省力化されました。



◀ 編み終わった葉たばこは、乾燥室に入れられ、四～五日間乾燥されます。



▶ これからお盆前までは、ねこの手も借りたいたいの忙しき。



▲ 乾燥室に入れ終り、近所の耕作者とことしの作況を話しながら一服です。



▶ 作業所の二階は、乾燥の終わった葉たばこが山積みされています。これを選定し、出荷するのは夏の降る十二月に入ります。