

# キビこき体験記

塾生のモコです。こんにちは。

9月5日、「キビこき」と「キビの選別」を体験しました。  
キビを見るのも、キビこきを体験するのも初めてです。

まずは「キビこき」。乾燥させたキビの穂を写真（右）のようにザルの枠や鎌で扱きます。



「キビこき」の様子



キビを叩く



キビを煽る



キビを「ユル」（揺する）

次に、袋に入れて叩き、実と皮を分離させます。キビを「ミ」という昔ながらの農具で煽り、叩いた時にでた屑を飛ばします。その後さらに「ミ」で揺ると、良い実は右に、悪い実は左へと移動します。こうして、キビの選別を行います。

講師のC子さんは、熟練の技で「ミ」を操っていますが、素人には簡単には真似できません。たっぷりと時間をかけて選り分ける作業を行いました。

選り分けたキビは、もち米と混ぜてキビもちにしたり、茶粥と一緒に炊いたりするそうです。

「キビもち作り」の体験記は、11月にご紹介する予定です。



実を扱いた後のキビの茎は 30 本ほど束ねてほうきにするそう。掃きやすいです。