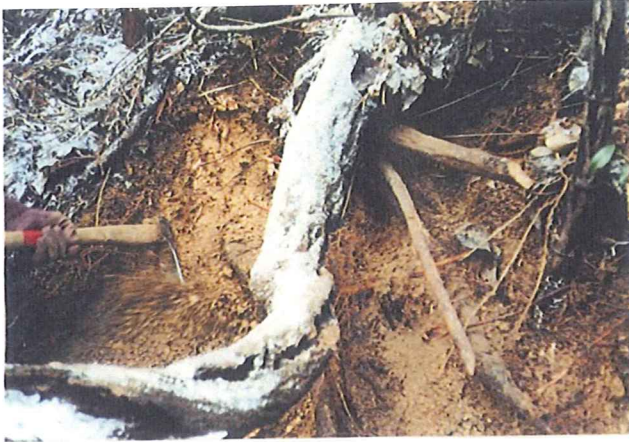


西田葛の生産活動 日記①

～西田葛生産組合～



【1月初旬 葛堀作業】

※西田地内の山中に入り、急傾斜地に自生している、白色乳のでる良質な葛をツルハシ等で掘り出す。



【1月中旬 デンプンの製造作業】

※葛根を30cm程度に切断し、たたき石の上で木槌でたたく。かなりハード！！
砕いた葛根を丁寧に水で洗い絞る。2回～3回繰り返す。

西田葛の生産活動 日記②



【葛を濾す作業】

1月下旬～ 5回のデンプンの濾し作業

※濁った水とデンプンに濾過する。1回30時間程度放置させ、沈殿させる。



【2月下旬 精製デンプンの製造】

※清水をたして、不純物がなくなるまで、精製する。並べて乾燥。