

## (2) なし のう か し こと 梨作り農家の仕事

つかむ

ゆきさんの学校のある日の給食です。<sup>きゅうしょく</sup>



今日のこん立<sup>だて</sup>の中に、市川市の農家で作られたものがありますよ。

えいようし 栄養士の先生にお聞きしました。

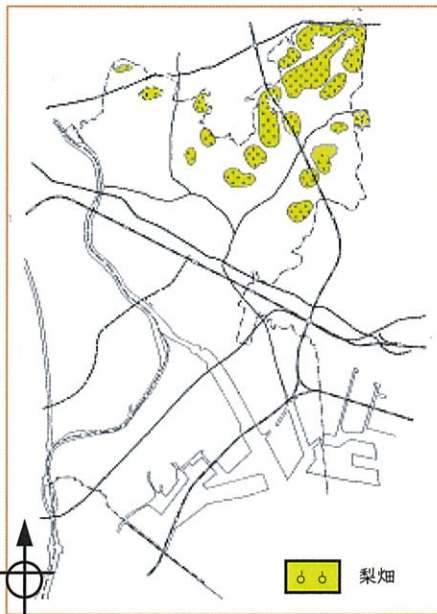


市川市でとれた梨を  
つかっています。



とってもおいしいね。

市川の梨を食べた感想<sup>かんそう</sup>や、知っていることについて話し合ひましょう。



市川市で梨が作られているところ (農業振興課調べ)

P.7の資料もみてみましょう。

みずみずしいね。  
市川のどこでとれるのかな。



北の方で多く作られているね。



北の方に梨を売っている店がたくさんあったよ。





市川の梨

市川の梨は有名だゆうめいとお母さんが言ってたわ。千葉県の中でもとくにたくさんつくっているそうよ。



北海道のおじいちゃんの家にも送ったよ。



うちの近くに梨を作っているところがあるよ。



近くの梨屋やさんに行ってみたよ。



地図やお店で調べたあとに、梨作り農家の見学に行くことにしました。

この梨をどのように作っているのかな？



おいしい梨を作るために、梨作り農家の人たちは、どのようなくふうな工夫をしているのでしょうか。

よそう・けいかく

梨作り農家を見学する計画を立てましょう。

# しらべよう・みてみよう

なし のうか しごと  
 梨作り農家の人に、梨作りの一年間の仕事について  
 お話を聞きました。

## 梨のしゅうかく時期

7月	8月	9月	10月
こう 幸 すい 水	■		
ほう 豊 すい 水	■		
あきづき	■		
にい 新 たか 高	■		

## せんてい・ゆういん



古いえだを切って、新しいえだに  
 み実をならせるようにします。また、  
 えだを針金にむすびつけて、さいば  
 いしやすい高さにします。

梨作りごよみを見て、気がつ  
 いたことを話し合しましょう。

見学して気づいたことやふしぎ  
 に思ったことをメモしましょう。

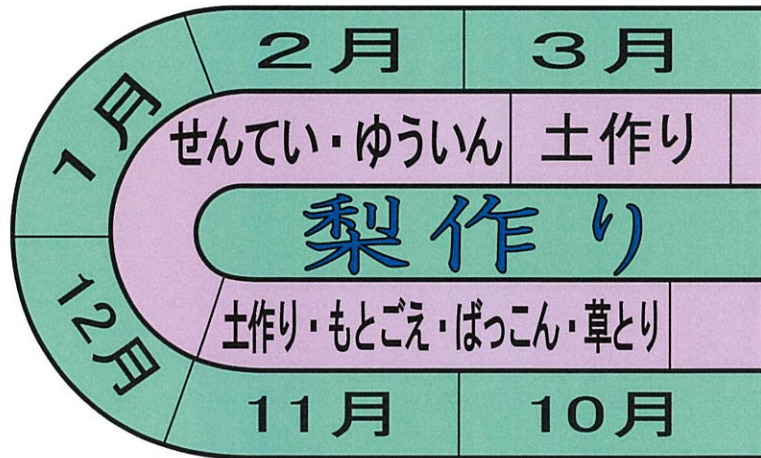


仕事の中においし  
 い梨をつくる工夫が  
 ありそうだよ。

## 土作り



次の年もたくさんしゅうかくできる  
 ように、土作りはねんいりに行います。



## もとごえ・草とり・ばっこん



お ば 落ち葉をそうじして肥料をまきます。  
 ひりょう  
 また、かれてしまった木をぬきます。

# こうはい



梨の花のめしべに、ちがう種類の梨の花ふんをつけます。みつばちを使うこともあります。ちがう種類の梨の花ふんでないと、梨の実ができません。



# てきか



5~6個の梨の実のかたまりから、ひとつだけよい実をのこして、あとは取ってしまいます。一つの実に栄養が行くようにするためです。

# ふくろかけ



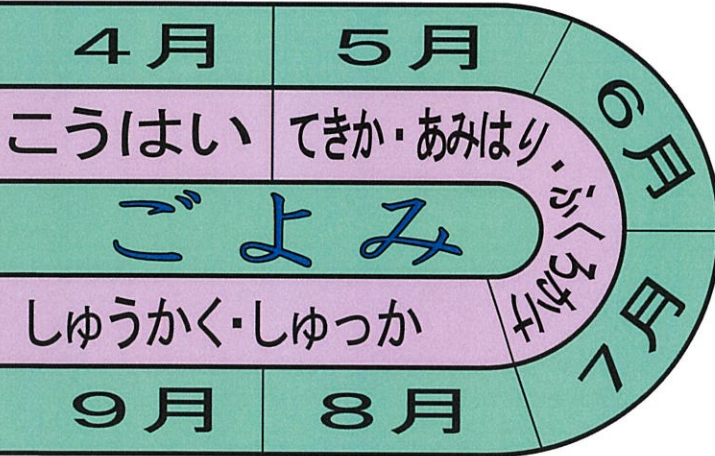
実に虫やきずがつかないように、ふくろをかけます。ふくろがけをしない品種もあります。

# しゅうかく



色や形を見て、しゅうかくします。

「広報いちかわ」にもくわしいせつめいがのっています。



# しゅっか



きずやよごれがないか、かくにんします。



もん  
ぎ問に思ったことを聞いてみました。



おいしい<sup>なし</sup>梨を作るために大切にしている  
ことはなんですか。



おいしい梨を作るには土作りが大切で  
す。<sup>ひりょう</sup>肥料がポイントで、牛や馬のふんを  
まぜて土作りをしています。



<sup>はたけ</sup>梨畑の上にあみがかかっているのはどう  
してですか？



ひょう

「ひょう」や「が」から梨の<sup>み</sup>実をまもるた  
めのとくべつなあみをかけています。



しゅうかくしたあとは何をするんですか？

しゅうかくしたあとも、次の年のじゅんびで、  
えだを切ったり、土を肥<sup>こ</sup>やししたりする仕事があ  
ります。一年中梨作りの仕事は<sup>つづ</sup>続いているん  
ですよ。



### のうか 梨作り農家の人の話



今、市川の梨作り農家では、「なつひかり」「あきづき」「かおり」「王秋」<sup>しゅう</sup>  
「にっこり」など、お客さんによるこんで食べてもらえる新しい品種<sup>ひんしゅ</sup>を考  
えて、作っています。

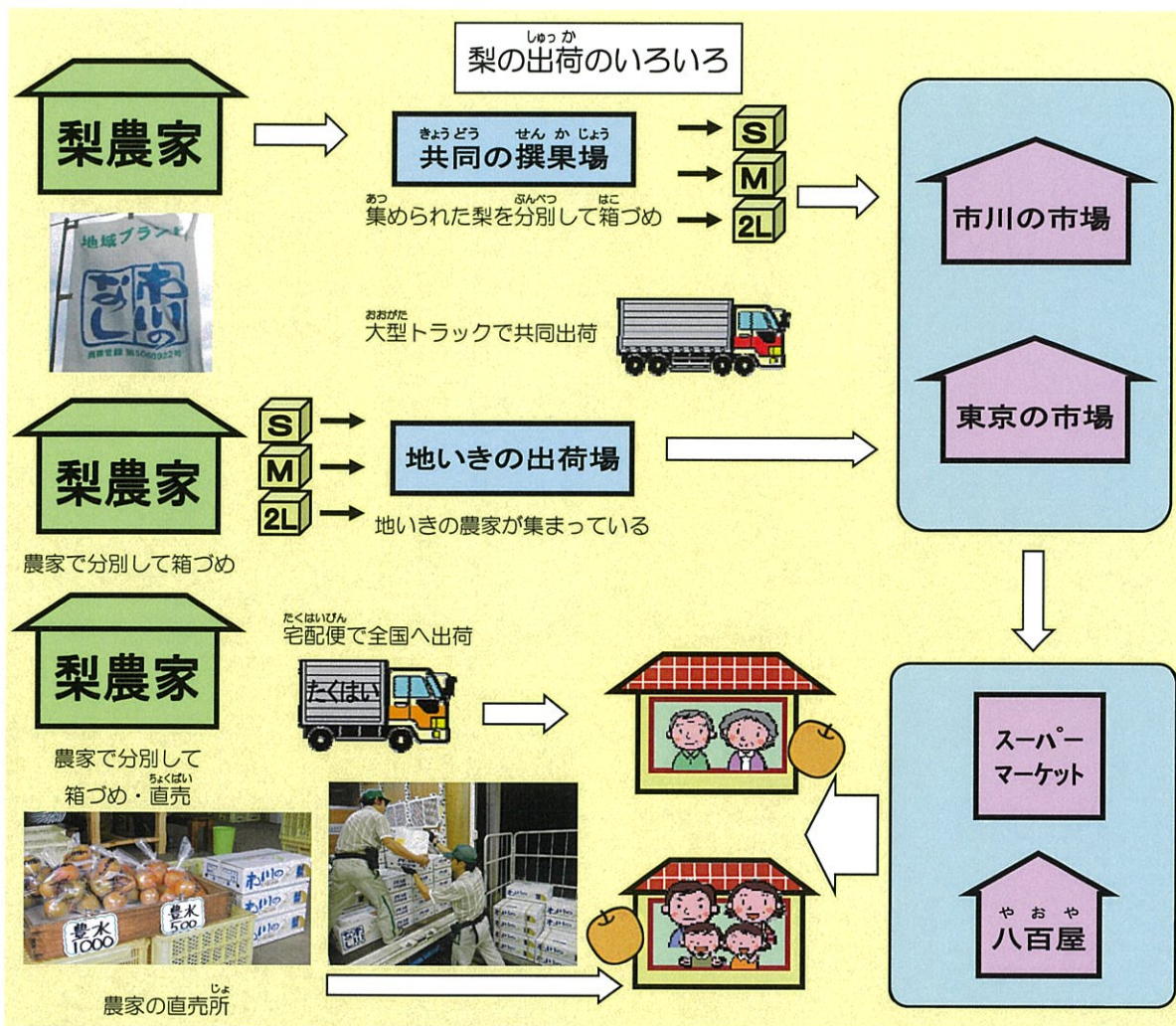
みんながよこんで食べてくれる、おいしい「市川の梨」  
を作ることに自信<sup>じしん</sup>をもっています。大切に育てた「市川の梨」は、地いき<sup>そだ</sup>ブラン  
ドの梨として、全国で食べられています。しゅうかくした後、肥料をまいてよ  
い土を作っています。土作りが、梨作りで一番大切なことです。



ブランド梨とは？

しゅうかくした梨がどこにどのように送られるのか調べてみましょう。

おいしい梨がどのようにして送られるのか，調べてみました。



ほとんどが，直売所で売られるそうだよ。どうしてだろう？



市川の梨を使ったしょうひん

市川の梨を使ったしょうひんもたくさんあるみたいよ。ぜひ食べてみたいわ。



まとめよう・つたえよう

調べた梨づくりの工夫についてまとめてみましょう。