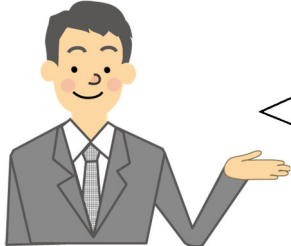


なし のうか しごと
(2) 梨作り農家の仕事

つかむ

きゅうしょく
 ゆきさんの学校のある日の給食です。



だて
 今日のごん立の中に、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。



とってもおいしいわ。

かんそう
 市川の梨を食べた感想や、知っていることについて話し合みましょう。

市川市で梨が作られているところ
(のうぎょうしんごうかじょう
 農業振興課調べ)



7ページの資料もみてもみましょう。

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}
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。



しら

地図やお店で調べた後
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
ような工夫^{くふう}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 じき

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

せんてい・ゆういん



古いえだを切って、新しい
 えだに実をならせるようにし
 ます。また、えだを針金にお
 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。

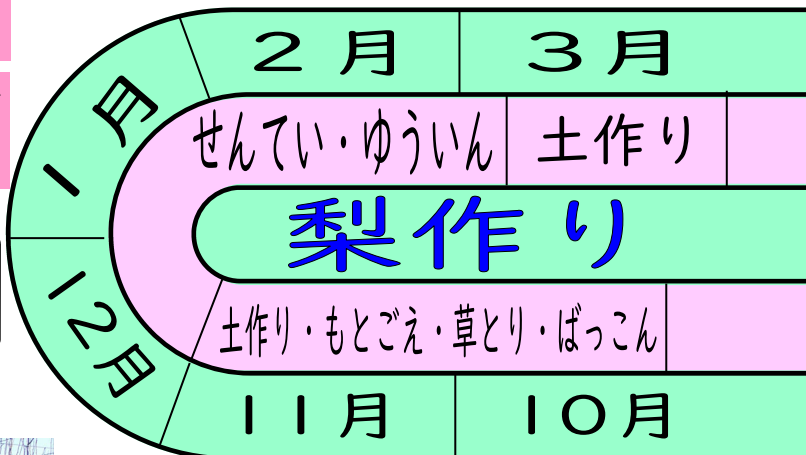


仕事の中においし
 い梨をつくる工夫が
 ありそうだよ。

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 ひりょう
 落ち葉をそうじして肥料をまきます。
 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
しゅるい
種類の梨の花ふんをつけます。

みつばちつかを使うことも

あります。

ちがう種類の梨の花粉でな
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
と
実をのこして、あとは取ってし
えいよう
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
ひんしゅ
あります。

しゅうかく



色や形を見て、しゅうかくします。

しゅっか



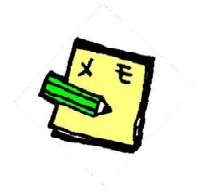
きずやよごれがないか、かくにんします。



「広報いちかわ」にもくわしい
せつめいがのっています。



もん
ぎ問に思ったことを聞いてみました。



おいしい^{なし}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。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。



梨畑^{ばたけ}の上にあみがかかっているの
はどうしてですか？

「ひょう」や「が」から梨の実^みをまもる
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しますか？

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^こやしたりす
る仕事があります。一年中梨作りの仕事は
つづ^{つづ}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」
「おう秋^{しゅう}」「にっこり^{きやく}」など、お客さんによろこんで食べてもらえる
新しい品種^{ひんしゅ}を考えて、作っています。

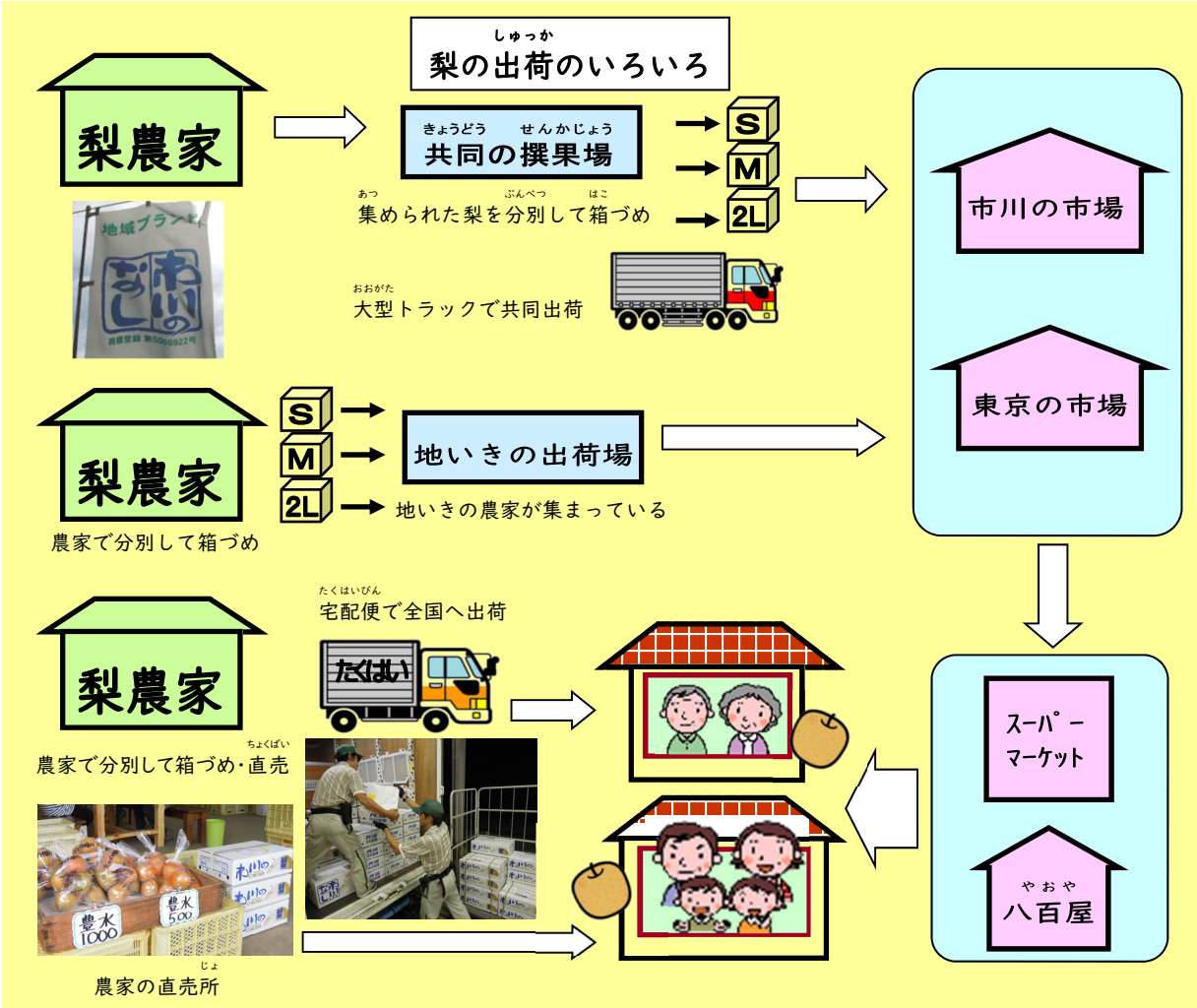
みんながよろこんで食べてくれる、おいしい「市川の梨」を作ること
に自信^{じしん}をもっています。大切に育てた「市川の梨」は、地いきブランド^{そだ}
の梨として、全国で食べられています。しゅうかくした後、肥料をま
いてよい土を作っています。土作りが、梨作りで一番大切なことです。



ブランド梨とは？

しゅうかくした梨が ^{おく} どこに ^{しら} 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

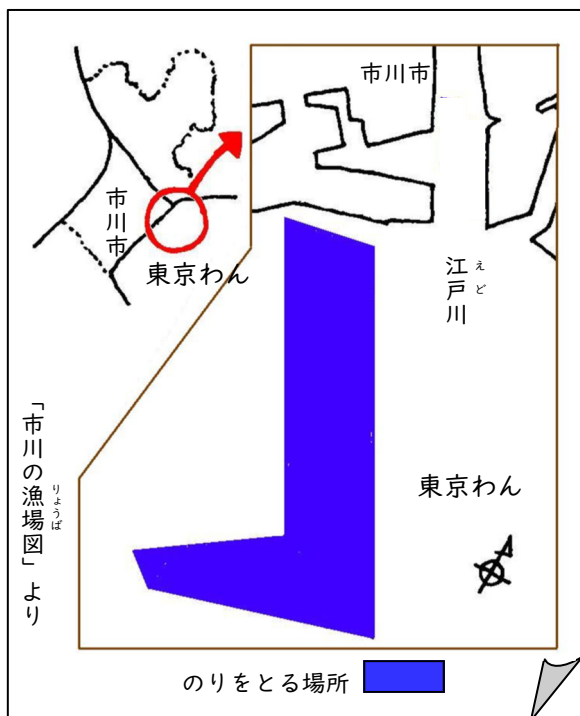
市川の梨を使っ
 たしょうひんもた
 たくさんあるみたい
 です。ぜひ食べて
 みたいわ。



まとめよう・つたえよう

^{しら} 調べた梨づくりの工夫につい
^{くふう} てまとめてみましょう。

※ のり作りの仕事 (読み物)



市川市ではのりがとれます。

どこでとれるのか調べました。

のりは、海でとって
作るんだね。船を使って
とりにいくのかな。



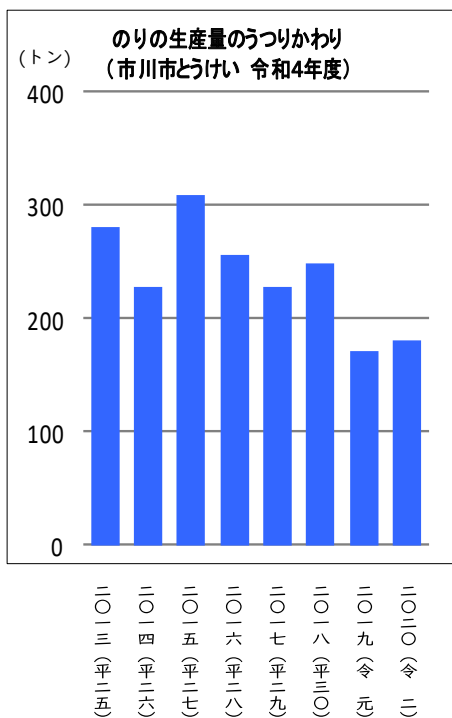
海からとってきて、その
あとどうしているのか、調
べてみよう。



のりをとる場所が、ずいぶん
細長いけれど、のりはその場所
にしかないのかな？



グラフを見て、のりがどのくらいとれるのか調べました。



のりの生産量は、ふえたり
へったりしているね。

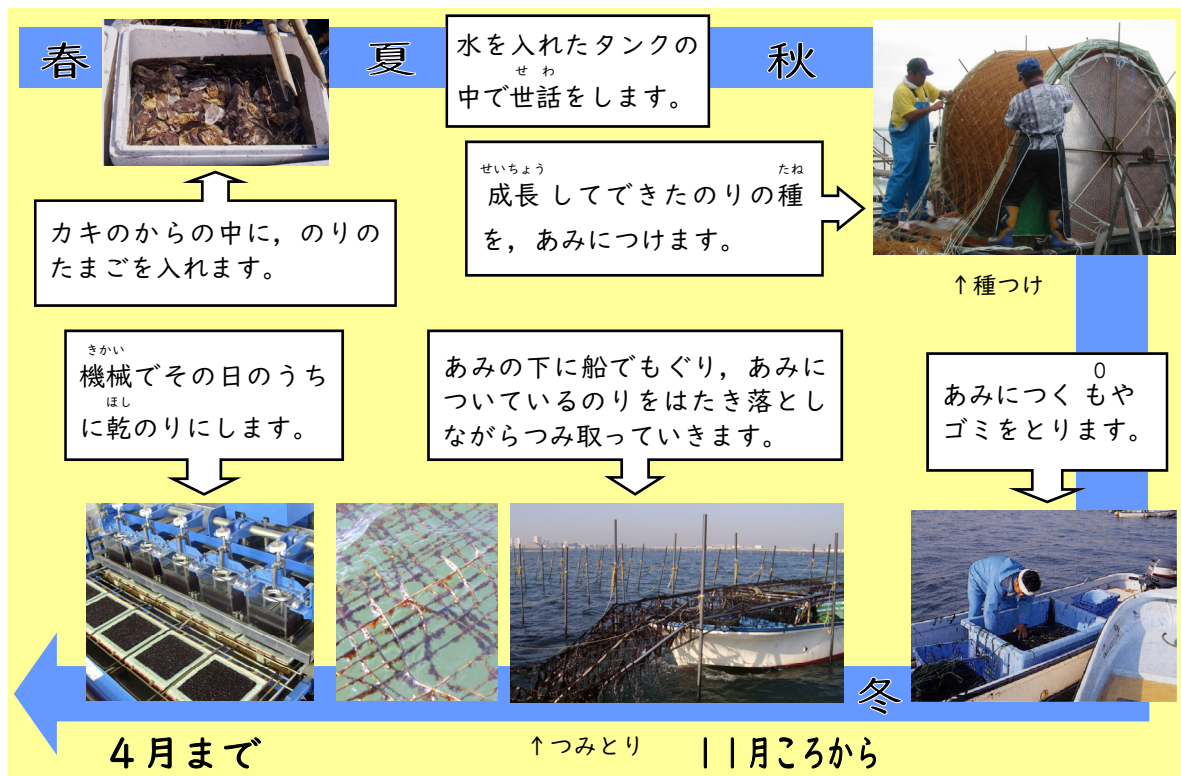


ふえたりへったりして
いるのはどうしてだろう？



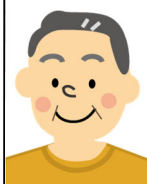
- ・ のりはどのようにしてとっているのか？
 - ・ のりをとるときの工夫は？
 - ・ とったのりはどうしているのか？
- 調べてみましょう。

のり作りをしている方の家に見学に行き、のり作りの一年間について、お話をうかがいました。



どんな工夫をしていますか？

海で種つけをすると、天気や海水の温度にえいきょうされるので、今では、陸の上でのりの種を育てることが多いです。大きな水車にあみをまきつけ、そこでのりの種を育てます。機械を使うようになってきたのも、工夫です。



とったのりは、そのあとどうしているのですか？

とったのりは、その日のうちにかわかして「乾のり」にします。昔は、手で仕事をしていましたが、今は全自動のり乾そう機で1時間に1,500~3,000まいの乾のりを作ります。乾のりをもとにして、「やきのり」「もみのり」「あじつけのり」「つくだに」を作って全国に売りに出しています。

のり作りをする人の話

- みんなによろこんで食べてもらえる、おいしいのりを作りたいです。
- のりがよく育つように、天気や海の温度が気になります。海もきれいであってほしいです。

