

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。



とってもおいしいよ。

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  
(のうぎょうしんこうかしら)  
(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

市川の梨は有名だとお母さんが言ってたよ。千葉県の中でもとくにつくっているよ。



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

| 7月         | 8月         | 9月   | 10月         |
|------------|------------|------|-------------|
| こうすい<br>幸水 |            |      |             |
|            | ほうすい<br>豊水 |      |             |
|            |            | あきづき |             |
|            |            |      | にい たか<br>新高 |

梨作りごよみを見て、気づいた  
 ことを話し合みましょう。

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。

### ②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。

### ③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。



### ①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。

## ④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。



## ⑤てきか



5 ~ 6 個の梨の実の  
かたまりから、一つだけよい実  
とをのこして、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。



近年は、<sup>りかたい</sup>梨花隊と  
いってボランティア  
の人たちが参加し  
て、梨の花摘みなど  
の作業を農家さんと  
いっしょに行ってい  
るよ。

## ⑥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。  
ふくろがけをしひんしゅない品種も  
あります。

## ⑦しゅうかく



色や形を見て、しゅうかくします。

## ⑧しゅつか



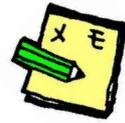
きずやよごれがないか、かくにんします。



「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<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。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<sup>ばたけ</sup>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<sup>み</sup>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<sup>こ</sup>を肥やしたりする  
仕事があります。一年中梨作りの仕事は  
つづ  
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<sup>しゅう</sup>」「にっこり<sup>きやく</sup>」など、お客さんによろ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。

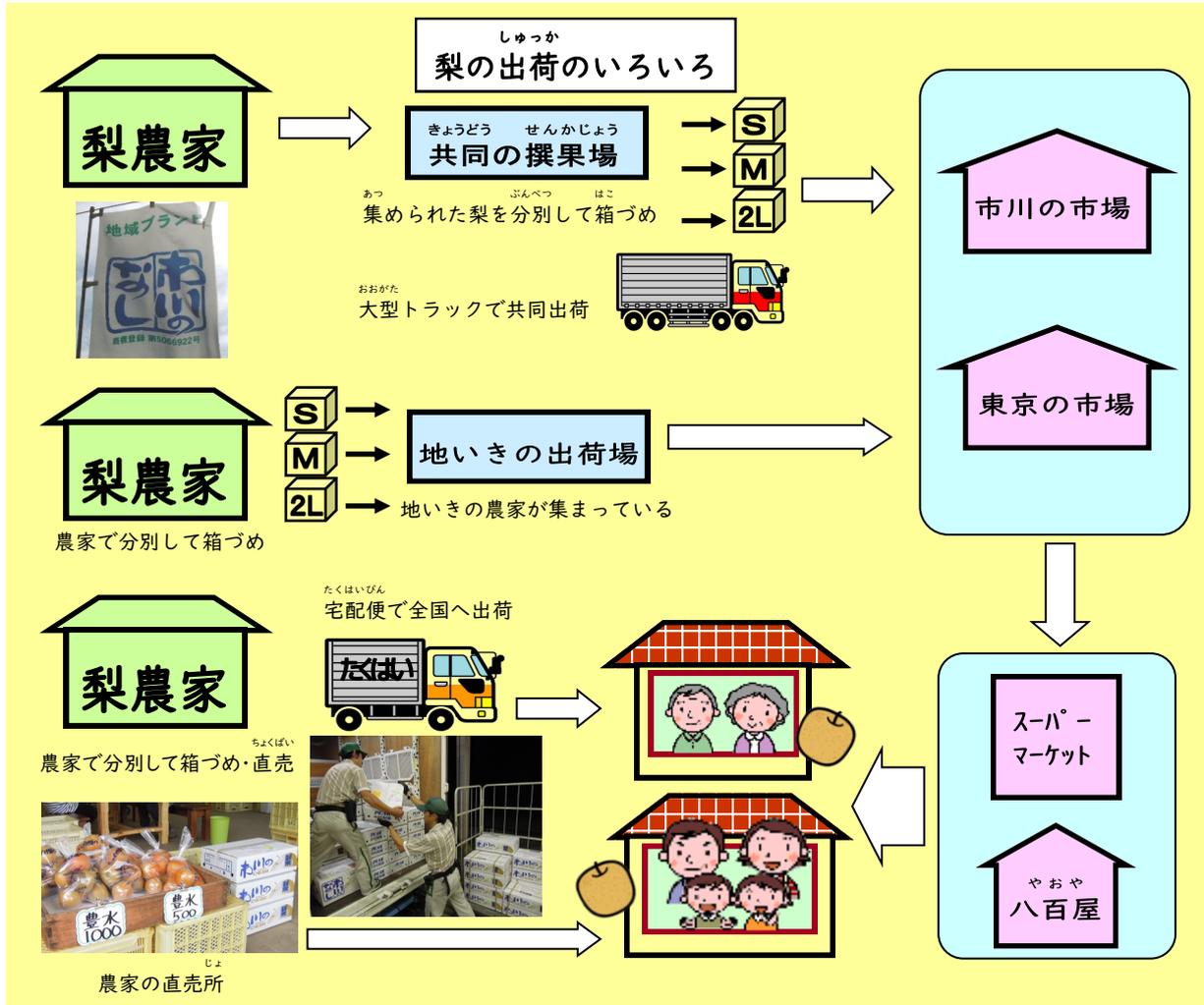
みんながよろこんで食べてくれる、おいしい「市川の梨」を作ること  
に自信<sup>じしん</sup>をもっています。大切に育てた「市川の梨」は、地いきブランド<sup>そだ</sup>  
の梨として、全国で食べられています。しゅうかくした後、肥料をまいて  
よい土を作っています。土作りが、梨作りで一番大切なことです。



ブランド梨とは？

しゅうかくした梨が <sup>おく</sup>どこに <sup>しら</sup>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。



ほとんどもが、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

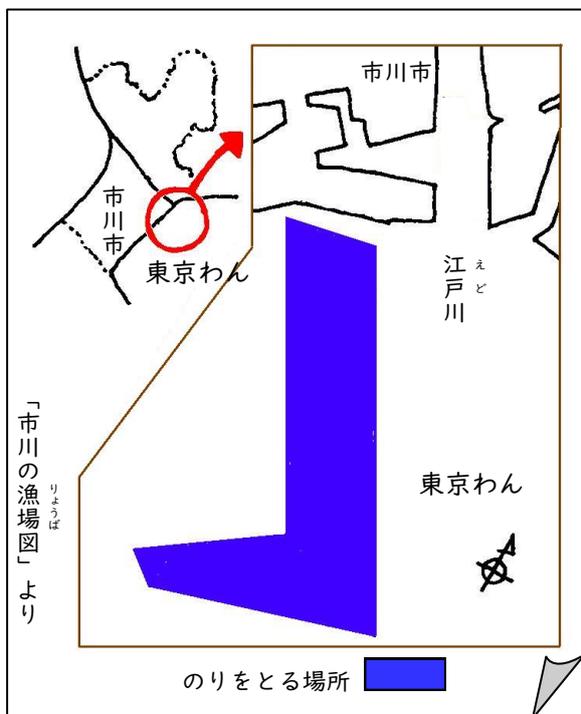
市川の梨を使っ  
 たしょうひんもた  
 たくさんあるみたい  
 です。ぜひ食べて  
 みたいね。



まとめよう・つたえよう

<sup>しら</sup>調べた梨づくりの工夫につい  
<sup>くふう</sup>てまとめてみましょう。

# ※ のり作りの仕事 (読み物)



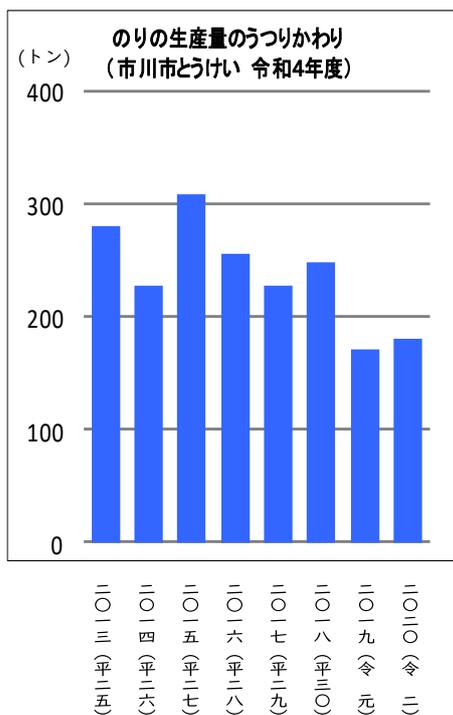
市川市ではのりがとれます。  
 どこでとれるのか調べました。

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。

