



▲小学生特派員の取材を受ける高井さん



▲小学生特派員と高井さん



▲トウモロコシの取材をする武藤君(左)と藤井君(右)



▲同じトウモロコシを作っている名古屋満治さんに収穫風景の撮影にご協力いただきました。市場に出荷するトウモロコシは午前3時ごろに収穫しているそうです。

◀もぎたてのトウモロコシ。



トウモロコシ

レポート

作る人の希望を持った
トウモロコシなんだなあ

取材・文 山手小学校5年生
藤井一繁・武藤良平

ぼくたちは、トウモロコシ（スイートコーン）の取材をするために、加茂野朝取りスイートコーン振興会の高井正敏会長をたずねました。

高井さんは、昭和56年ごろからトウモロコシ作りを始め、その年の気候を予測しながら消費者の安全を第一に作っています。

背の高いトウモロコシは倒れやすいので、なるべく背が低く強い品種を選び、一番上のトウモロコシだけを残しているそうです。トウモロコシ作りは4月から始めています。

一番苦労していることは、鳥や虫の被害で、トウモロコシを食べてしまい不作になることもあるそうです。

4千株の中で出荷できるのは7割くらいで、不作の場合にも共同出荷ができるように工夫しているそうです。

ぼく(武藤)は、一番上のトウ



モロコシだけ残しているなんて思いませんでした。甘さなどが増すのかなあと思いました。また、トウモロコシだけに合う農薬を使うなんて思いませんでした。これまでぼくは、どの農薬を使っても同じかなあと思っていました。しかも毎年、気候の予想をしているなんて思いませんでした。何気なく食べているトウモロコシを作る作業がこんなに大変だとは思いませんでした。

ぼく(藤井)は、トウモロコシがこんなに苦労して作られているなんて思いませんでした。野菜別に農薬を使い分けているなんてことも知りませんでした。最後に

食べたトウモロコシも、みずみずしくとてもおいしかったです。いつも普通に食べているトウモロコシの中にも、こういった苦労や作る人の希望を持っている大切なトウモロコシなんだなあと思いました。

ぼくは、この取材を通して、トウモロコシにとっても興味を持ちました。