



▲お話を伺った長尾さん



▲取材をする岩田さん(中)と後藤さん(右)



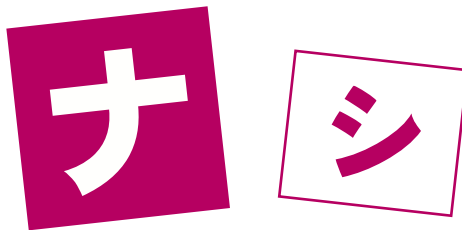
▲ナシの収穫を体験する小学生特派員



▲給食で出たナシはみんなに大人気



▲たわわに実をつけた山之上果樹園のナシ



レポート

長尾さんたちのおかげで
安心してナシが食べられる

取材・文 山手小学校5年生
後藤優里・岩田絵美子

私たちは、山之上のナシについて調べました。

ナシは約10種類あり、小中学校の給食に出たナシは、山之上の果樹園で作った「豊水」というナシだったそうです。

みんなに、給食で食べたナシの感想を聞いてみました。「みずみずしくておいしかった」、「サクサクしてた」、「うますぎる!」、「もっと食べたい」などいろいろな感想があり、みんなはとてもナシが好きなのようです。

私たちが取材に行ったのは山之上の果樹園です。その果樹園の長尾光紘組合長さんのお話では、果樹園全体で、1年間になると約5百万個のナシがとれ、1個で最高1kgの大きなナシがとれるときがあるそうです。そして、とれたナシは、1個ずつていねいに紙に包んで全国に出荷されるそうです。

私は、美濃加茂市でとれたナシを日本中の人たちが食べてい

ると思うと、とてもうれしくなりました。

私たちが住む美濃加茂市では、80年も前からナシが作られ、昔から地域の人たちにも親しまれてきました。ナシは種からではなく、小さな苗木から大切に育て、5年目になってやっと少しの実がなるそうです。

長尾さんは、おいしいナシを育てるために、良い肥料をあげ、枝をせんていし、十分に太陽の光が当たるようにしてあげたり、水が十分いきわたるよう工夫し、花の咲く4月には、花粉をつける人口交配をするなど、小さなナシ1個にも、1年間たいへんな手間と愛情をこめて作っていることがわかりました。そして、かわいがって作る心が、甘くてみずみずしいナシを作るヒケツだということを教えてもらいました。

私たちは、長尾さんたちのおかげで安心しておいしいナシが給食や家で食べられます。

私は、長尾さんの話を聞いて、これからは、一口一口と味わって食べようと思います。そしてもっともっと山之上のナシが給食に出てくれるとうれしいです。