



▲おいしそうに実った山之上果樹園の富有柿(ふゆうがき)



▲カキの皮むきに挑戦する栗山さん(左)と佐藤さん(右)



▲カキづくりの思いを語る小池さん



▲カキの取材をする小学生特派員



▲カキの収穫を体験しました



カキ

レポート

カキをつくっている人に
感謝して食べたい

取材・文 山手小学校5年生

栗山麻絵・佐藤万里子

私たちは、山之上でカキを作っている小池和昭さんにお話を聞きに行きました。

小池さんのお父さんは、カキ作りを50年ほどやってきたそうですが、もう年なので、和昭さんが後を継いでカキを作っているそうです。

小池さんの話では、カキを作るときに、枝のおとしかたによって(カキ作り)に失敗することもあるので、枝をおとすことは、大切な作業だそうです。それ以外にも、風通しをよくすることも大切だそうです。

小池さんは、カキを作るときに、いいものを作る、大きいものを作るというのを目標にしているそうです。

カキは、毎年秋に採れます。大きさは、だいたい200gから400g。小池さんが今まで作ったカキの中で一番大きかった。



今年のカキのでき具合は、去年と比べると、大きさは普通くらいで、けっこうよくできているんだそうです。

小池さんに、今年のカキができたときの感想を聞いてみると、「虫などの被害が少なくてよかった」と言っていました。たくさんなっているカキを、少し採らせてもらいました。オレンジ色とてもおいしそうなおカキでした。

私たちは、採れたカキを少し食べさせてもらいました。皮をむくのは少し大変でしたが、すごく甘くておいしいカキでした。

また今度、カキが給食にできるそうなので、カキを作っている人に感謝して食べたいなあと思いました。