



▲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



▲カキの皮むきに挑戦する栗山さん(左)と佐藤さん(右)



▲カキの収穫を体験しました



小池さんのお父さんは、カキ作りを50年ほどやっています。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」とも大切な大きさです。

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こと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200㌘から400㌘。小池さんが今まで作ったカキの中で一番大きかつ

たのは450㌘ほどの大きさです。1本の木になる、カキの量については、木の大きさによつて違つたりです。

小池さんに、「カキを作るのは楽しいですか」と聞いたところ、「楽しいし、いいものが収穫できるとうれしい」と言つていました。

私たち、山之上でカキを作っている小池和昭さんにお話を聞きました。

小池さんのお父さんは、カキ作りを50年ほどやっています。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。

小池さんに、「虫などの被害が少なくてよかったです」と言つていました。

たくさんなっている

カキを、少し採らせてもらいました。オレンジ色でとてもおいしそうなカキでした。

私は、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。

小池さんによると、カキを食べるには、皮をむくのが大変ですが、皮をむくと、甘くて美味しいです。また、カキは、毎年秋に採れます。大きさは、だいたい200㌘から400㌘。小池さんが今まで作ったカキの中で一番大きかつたのは450㌘ほどの大きさです。1本の木になる、カキの量については、木の大きさによつて違つたりです。

小池さんに、「カキを作るのは楽しいですか」と聞いたところ、「楽しいし、いいものが収穫できるとうれしい」と言つていました。

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

リポート

力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



たのは450㌘ほどの大きさです。1本の木になる、カキの量については、木の大きさによつて違つたりです。

小池さんに、「カキを作るのは楽しいですか」と聞いたところ、「楽しいし、いいものが収穫できるとうれしい」と言つていました。

今年のカキのでき具合は、去年と比べると、大きさは普通ぐらいで、けつこうよくできているんだそうでした。

小池さんに、「虫などの被害が少なくてよかったです」と言つっていました。

たくさんなっている

カキを、少し採らせてもらいました。オレンジ色でとてもおいしそうなカキでした。

私は、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。