



雨の中、リンゴの摘果とレタス イチゴを収穫

6月17日（日）の授業

時間割	教科と内容	会場
1	リンゴ摘果のお話と作業	西本果樹園
2	ぶどう畑見学	砥山ふれあい果樹園
3	サニーレタスの収穫作業	
4	ジャガイモの生育状況見学	八剣山果樹園
5	イチゴの栽培説明と収穫体験	桜井農園

あいにくの雨模様となりましたが、雨合羽などを着込み、皆元気に授業を受けました。この日の参加者は35人。瀬戸校長先生は体調を崩して今日はお休み。中国から北海商科大学に留学中の3人の女子学生も特別参加しました。



1時限目は西本恵美子先生からリンゴの摘果（小さな実を落とすこと）の話聞いた後、雨の中でしたが、実際に小さな実を落とす作業を先生から教わった後、落とす作業を体験しました。中心の一つだけを残し、回りのものを取り除きます。立派な、大きなリンゴを作るためにはこの作業は欠かせません。次にブドウ畑に移り、スタッフの塚本さんから、ぶどうを育てる苦労などの話を聞きました。

3時限目は、5月に植えたサニーレタスの収穫作業。たった1カ月というのに立派に育っていました。「こんなに大きくなって」とみんな大感激。隣に植えた、カボチャやスイカも順調に育っていました。夏から秋の収穫が楽しみです。ピーマンとナスも植える予定でしたが、雨が強くなってこの日は中止。スタッフの細貝さんが代わりに植えてくれることになりました。

午後からはジャガイモの観察です。まだ花は咲いていませんでしたが、葉もよく繁り、順調に育っていました。スタッフの佐々木さんが1本を引き抜いて育ち具合を説明してくださいました。これから花が咲き、実を付け出しますが、「畑のそばを踏み歩くと、育ち掛けのイモにストレスを与え、注意が必要」などのお話がありました。



5時限目は、お楽しみのイチゴの収穫です。桜井先生から「イチゴの育て方」の話を聞き、ハウス内に入って収穫作業です。大きく色付いたものは見るからにおいしそうで、「甘い」とみんな大感激。ここまで育てるには5年もの手間がかかっていると聞き、農家の方の苦労に、「大変なんだ」と世話をする人の苦労をまたひとつ勉強しました。



お昼の合間には、中国からの樊若夢（はん じゃくむ）さん、王崢（おう そう）さん、楊静（よう せい）さんの3人の留学生が、出身地のふるさとの話や大学生活について語ってくれました。「朝8時頃から、夕食を食べた後も10時頃まで勉強します」との話に、「すごい」とみんな感心して聞き入っていました。

りんご豆知識



リンゴに限らず商品価値の高い果実を収穫するためには、開花直前から開花時期に優位な花を残す「花摘み」、結実後30日程度を目安に実を間引く「摘果」作業が必要である。リンゴには果実に袋をかける有袋栽培とかけない無袋栽培がある。無袋の方が日光が多くあたり糖度も上がるが、ふじ等の一部の品種は果実の色を鮮やかにし商品価値を上げるため有袋栽培を行う。また、有袋栽培には貯蔵性が向上する効果もあり、さび防止のためには遮光度の弱い袋を使用し、着色向上のためには遮光度の強い新聞紙や二重袋などを使用する。名称の頭に「サン」が付くリンゴは無袋で栽培されたことを示し見栄えは悪いが甘く美味しいリンゴが収穫される。着色には太陽光が大きな役割を果たすため、果実の日当たりをよくするため摘葉および玉まわしなどが行われる。

原産地はカザフスタン南部、キルギスタン、タジキスタン、中国の新疆ウイグル自治区など中央アジアの山岳地帯、カフカスから西アジアにかけての寒冷地だといわれている。現在日本で栽培されているものは、明治時代以降に導入されたもの。病害抵抗性、食味、収量などの点から品種改良が加えられる。現在は7500以上の品種が栽培されている。亜寒帯、亜熱帯及び温帯で栽培可能だが、暑さに弱いため熱帯での栽培は難しい。

リンゴの木は、落葉高木で晩春頃に白い5弁花が開花する。リンゴの果実は直径約3-15cm、重さ約35-1000g。色は赤や黄緑で、または黄色をしている。熟すると蠟状の分泌物に覆われる。

6月17日のスナップ



【りんご摘果実演】



【ひと月でこんなに成長したレタス】



【雨中の野菜収穫】



【降りしきる雨】



【八剣山とジャガイモ生育観察】



【桜井園主からイチゴの説明】



【イチゴ収穫】



【収穫を楽しみました】



【農業小学校に関心を持った中国からの3人の留学生】



【中心果を残して摘果します】



【農小にはこんな楽しみも】

第3回予定(7月8日)

- ◆さくらんぼ収穫
- ◆ストーンクラフト
- ◆ジャガイモ畑見学
- ◆山野草寄せ植え体験

発行：砥山農業クラブ(代表 瀬戸修一)

〒061-2275 札幌市南区砥山84番地
電話 011-596-2694 FAX 011-596-2721
e-mail toyamafureai@gol.com
<http://www.hakkenzan.com/nosyo/>