

みかん作りに関わる農家さんたち

北九州市立吉田小学校 五年 八坂 紗衣

私は、冬の季節になると祖父にみかんがりにつれていってもらいます。そのときに、どうしてみかんはこんなに甘くてみずみずしいんだろうという、ぎもんがわきました。そこで、家族みんなが好きな、みかんについて副読本で調べました。

私が気になったのは、おいしいみかんを作ってくださいている、みかん農家さんについてです。おいしいみかんを作るには、一年中休まず大変な作業をしなければいし、たくさんの手間がかかります。みかんを作るためには、そんな大変な作業をしなければいられないと、副読本を見て分かったけれど、どんどん調べていくうちにもっと大変な作業ということが分かりました。

それは、実がなる前も土の手入れやせん定などを行っていたことです。私は、実がなりだしたら肥料をまいたりなどの作業を始めるのかな。と思っていたけれど、そうではなく実がなる前も肥料をまいたり、雑草などをぬくなどの作業を行っていると分かりました。他にも多すぎたつぼみや実を取る作業・定期的には、肥料をまいたり雑草をぬいたりとおいしいみかんを作るためには、とても大変な作業なんだと改めて感じました。

今は、機械でできる作業も増えたのかな。と思っただけれど、一つずつ人の手でしゅうかくされていると知り、甘くてみずみずしくておいしいみかんができるわけは、一つ一つ手作業で行ってみかん作りに関わる方々の思いなどがこめられているからかな。と考えました。

私は、副読本で調べて、実がなる前も土や木などの手入れをしていたことに、おどろきました。私が最初にもったぎもん「どうして甘くてみずみずしいんだろう」ということはみかん作りに関わる方々の思いということがわかり、これから農家の方に感謝したいです。