

父のみかん作り

京都聖母学院小学校 五年 西大路 梓

私の家の庭には父が育てているみかんの木がある。種類は、夏みかん、清見オレンジ、ハッサクだ。私が小さいころは小さな木であったが、私の成長とともにみかんの木も大きくなり、今では私の身長よりもかなり大きい。聞けば、家を新築した時に一緒にみかんの木も植えたそうだ。

父は甘くておいしいみかんを作るために様々な工夫をしている。一つ目はハッサクのためしべにハッサクの花粉をつけても実がならないので、綿棒を使って手作業で夏みかんの花粉を一つ一つ丹念につけていく。これにより甘いハッサクができる。二つ目は、害虫のカミキリムシが木に卵を産みつけて木が弱らないようにと木の根元にビニール袋を巻きつけている。三つ目は、冬に収穫したハッサクや夏みかんはすぐには食べず、一ヶ月ほどダンボール箱の中で熟成させる。なぜなら、熟すまで木に生らせておくと鳥に先に食べられてしまうからだ。

このようにしてできたみかんの味は年によって変わるし、同じ種類のみかんであっても一つ一つ味や種の数異なる。

みかんにはビタミンCが含まれていて、風邪などの感染症に対する予防効果やストレス低減の作用、肌の健康を整える作用などがあるそうだが、私は毎年風邪をひきそうな季節に家で収穫したみかんをたくさん食べ、健康に過ごしている。家族以外にも私の家のみかんを楽しみにしてくれている人がいて、持って行く時の父の顔はうれしそうだ。

みかんは実をたくさんつけた次の年は実をつけない。お休みしてエネルギーをため、次の年に備えるのだ。自然の生き延びる知恵を感じる。

今年もまっ黄色なハッサクが鈴なりで、食べるのを楽しみにしている。