

## 第5回堀金小学校3年生と南農生とのリンゴ栽培体験交流

今年度のリンゴ栽培に関する学びのまとめとなる第5回交流会を、2クラスともに11月21日(金)に実施しました。中信地区においてもインフルエンザが猛威を振るっていますが、皆さん元気に第2農場リンゴ園に来てくれました。2組の皆さんが収穫を終える頃には、日も陰り肌寒くなってしまいましたが、それでも皆さん元気いっぱい高校生と交流していました。

今回の交流会では、これまでの実験のまとめを最初に行いました。まず、摘果の必要性を確認するため、きちんと管理をした果実と放任した果実の大きさや色の違いを確認するとともに食べ比べを行い、摘果作業がいかに重要なものかを再確認してもらいました。次に、袋掛けの有無によるデザインアップルの出来上がりの比較と、黒とそれ以外の色でデザインを描いたものを比較し、デザインを鮮明に浮き上がらせるためには、袋掛けをした果実に黒マジックでデザインを描くことが不可欠であることを確認してもらいました。最後に、青玉果と成熟果の違いを「見た目」「味」「糖度測定の数値」から確認してもらい、美味しいリンゴの見分け方を理解してもらいました。

収穫の際には、デザインアップルの仕上がりに皆さん満足し、さらには高校生と協働して大きくて美味しいそうなリンゴを見つけて収穫し、満面の笑みを浮かべていました。その表情を見て、高校生もこれまでの努力が実ったことを実感し、安堵の表情を浮かべていました。

今年度の交流会は今回で終了となるため、これまでと違って寂しさが漂っていましたが、どこかで会ったときには声を掛けようと約束し、ハイタッチ等をしてお別れしました。交流会をとおして高校生もたくさんさんの貴重な学びをさせていただきました。誠にありがとうございました。ご支援を賜りました先生方、保護者の皆様、すべての皆様にこの場をお借りして御礼申し上げます。ありがとうございました。



摘果の必要性の確認

木になっている状態（右側は放任果）  
※放任果（無摘果）は小玉果となり、着色も不良！

収穫して着色状況の確認（右側は放任果）



袋掛けの必要性の確認

袋掛けの有無によるデザインアップルの仕上がり状況  
※左：袋掛けをしたリンゴにデザインシールを貼ったものは綺麗に絵が浮き上がった！



美味しいリンゴの見分け方の確認

成熟果（左）と青玉果（右）の食べ比べ  
※青玉果：蜜が入っておらず、糖度・食味値ともに低い！



青玉果と成熟果の食べ比べの様子



美味しいと思ったリンゴに手を挙げる小学生



屈折糖度計でリンゴの甘さを測定



リンゴを収穫して大満足の小学生



再会を願って集合写真撮影