

## 第2回 果樹研究部開放講座報告

晴天のもと、6月13日(土)に第2回開放講座を実施しました。今回の体験内容は安芸クイーンと巨峰の粗摘粒とジベレリン処理です。今回もまずはプロジェクターを使い、粗摘粒とジベレリン処理についてクイズを交えながら作業内容を説明しました。参加者の皆さんが積極的に質問をしてくださり、その中にジベレリン処理濃度やサビ果についての質問があり、私たちも参加者の皆さんがどのようなことを知りたいと考えているのか知ることができ、大変勉強になりました。

その後、ブドウ畑に移動して作業方法を実演しながら再度説明しました。今年度は多くの子どもさんに参加いただいています。果樹栽培について大人の方以上に興味を持っている方がおり、その興味関心に応えることができ正直ほっとしています。

作業の後はお楽しみみの時間です。去年も好評だったフルーツなどを使用した料理作りです。今回は地元のイチゴを使ったジャムづくりです。私たち高校生が中心となって調理し、半分に切ったパンで挟んで食べていただきました。作業の後ということもあってとても美味しく、参加者の皆様にも喜んでいただきました。

何はともあれ、今回の交流会も無事に終了しました。しかし、今回の交流運営を通してより充実した会にするためには、まだまだ至らぬ点もあり、学んだこと活かして次回にはさらにレベルアップできるように頑張ります。

参加者の皆様におかれましては、ご多用の中ご参加くださり、ありがとうございました。次回も作業だけでなく料理に関しても楽しみにご参加ください。お待ちしております。



本日の作業内容説明の様子



粗摘粒の様子



ジベレリン処理の様子

お楽しみみの時間