

りんごのお話し

蓼科高校同窓会長 芝間教男先生

実施日：令和4年10月31日（月）



りんご農家の芝間教男先生を講師にお招きし、立科町のりんごの歴史や育て方について学んだ。立科町はかつて養蚕が盛んに行われていたが、不況により農村恐慌時代に突入。そこで、りんごの将来性を知った五輪久保の有志12名が1町歩の試験園を設け栽培技術の習得に励んだということが、この立科町のりんごの歴史の第1歩であるという。他にも農機具の紹介や栽培の仕方、年間を通しての仕事を教えていただいた。また機械と人の手で選別・出荷作業をしている選果場の様子も動画で見せていただいた。最後にりんごを作る楽しさを話していただき、若い人にもりんご農家へチャレンジして欲しいということも伝えていただいた。芝間先生が作っておられるりんごをお土産にいただいた。

【生徒の授業日誌より】

・今日は立科のりんごについて学びました。立科のりんごはなぜおいしいのかを考えました。まず日照時間が長いこと、昼夜の気温差が大きいからです。立科特有の気候なのでりんごがおいしくなっているそうです。また土壌が適しています。立科の土は強粘土質で、引き締まった果肉になるそうです。やっぱり立科でしか作れないのですごいと思いました。

・今日はりんごについての話を聞きました。りんごの種類や育て方などが1つ1つ違うことを学びました。りんごもいろいろな歴史があって、今のりんごがあるのだなと思いました。

・長野と言えば、そば、おやき、りんご、寒天など、さまざまな名産品がありますが、立科ではその名産品の1つであるりんごが盛んであることを改めて知ることができた。立科町は思っていた数倍、りんごと密接な関係があるのだなと思いました。

・りんごにも種類があって、甘いものや酸味が強いものなどいろいろな組み合わせがあることがわかった。摘果作業や葉摘み作業には重要な役割があることを知った。作っている人の大変さが伝わった。

・りんごを作って出荷するまでの過程がすごく多く、りんごを作っている人たちは本当にすごいと思いました。りんごを運ぶローラーやりんごを見る機械、消毒をするための機械など、たくさんの機械があり、全部が数百万、数千万円の値段がすることにびっくりしました…。