

〈2〉産業から見てとくちょうのある地いき

いちご作りがさかんな天理市 (全9時間) 〔㊦P.58～59〕

- 【目 標】・天理市のいちご作り農家の暮らしについて調べ、いちごを作る人々の工夫や苦勞について考えることができるようにする。
- ・いちご作りなどの農業がさかんな天理市の特色を理解し、自分たちの地域と比べ、自分たちが住んでいる地域の特色について考えることができるようにする。

学習活動と主な内容	指導上の留意点
1. いちご作りがさかんな天理市の人々の暮らしについて調べる問題をつくる。 ② ・天理市で作られる農作物調べ ・学習問題づくり	・導入段階で、天理市で作られる農作物が他の市町村と比べて奈良県の中でも生産量が多いことから、農業がさかんな天理市の人々の暮らしについて調べる意欲をもつようにする。
2. いちご作りがさかんな天理市の人々の暮らしについて調べ、資料にまとめる。 ③	・市役所や市の小学校、JAならけん二階堂支店などに問い合わせたり、インターネットで調べたり、㊦などの書籍で調べたりできるように支援する。
3. いちご作りがさかんな天理市の人々の暮らしについて考え、話し合う。 ③ ・天理市の位置と地形 ・天理市のいちご作り いちご作りの世話 いちごの出荷の工夫 いちご作りの問題点 いちご作り農家の協力	・天理市の位置と地形について確かめ、自分たちの地域との違いについて考えることができるようにする。 ・いちご作りについては、県教委作成のビデオを活用したり、いちご作りの農事ごよみ〔㊦P.58〕、いちご作りをする人の話(資料1・2)を活用したりして、人々の工夫や苦勞の姿が理解できるようにする。 ・いちご作りをする人の年齢(資料3)や、いちご作りにかかる費用(資料4)を見て、いちご作りの問題点について考えることができるようにする。
4. さかんな農業 ① ・トマト作り ・きゅうり作り ・かき作り	・天理市では、地域ごとに農家の人々が協力して農産物の生産に努めていることを理解できるようにする。しかし、農地の宅地化や農家の高齢化など、様々な問題点もかかえていることに気づくようにする。

◆指導にあたって

県内でも農業がさかんな天理市の人々の暮らしを、いちご作り農家を通して理解できるようにする。

◆資料1 いちご作りをする人の話—いちごの世話—

いちごの仕事は一年中あります。いちごの畑へ行かない日はありません。いちごの葉やくき、花の様子を見ながら、今日も元気であるかなあ、肥料はたりているかなあと、一株ずつ見て回ります。特にうどん粉病などの病気やダニなどの害虫の発生には注意して、早く見つけて薬をまいておしてやります。

10月になってビニールを張ったら、毎朝ビニールをあけて空気の入れかえをしたり、気温が上がりすぎないようにしたりします。もちろん夕方にはすべてのビニールハウスのビニールをしめて回ります。冬でもいいお天気になったら、二重になったビニールハウスの中は高温になりますから、あけないでおいておくと、一日でいちごがだめになってしまいます。もちろん、5月ぐらいになると夜もあたたかいので、開けっ放しにしておきます。

また、いちごの仕事では、農協の指導で、共同で次の年に植える親株の世話をしています。交代で世話をするのですが、自分の当番のときは、水をやりたり成長ぐあいを見たりしますが気がつかれますね。わたしの家ではいちごだけを作っているわけではありませんので、いちごの仕事のあいまに米作りの仕事や、すいかやキャベツの仕事もあります。いつごろどんな作物のどんな仕事をするのか計画的にしないとダメです。わすれていて時期をおくらせてしまうと、その作物の育ちぐあいや取れ高にひびくからです。どんな作物も、植えたら毎日顔色を見に行っていることが大事です。毎日親が子どもの健康に気をつけるのと同じです。

◆資料2 J Aならけんのいちご作りを指導する人の話—いちごの出荷の工夫—

J Aならけん二階堂支店がお世話している地いきでは、70けんの農家の方がいちごを作って出荷しています。そのうち54けんの農家がJ Aで共同出荷しています。

朝すずしいうちにいちごの収穫をします。収穫したいちごは家に持ってかえり、箱につめます。2L, L, M, Sと、農協で決めた基準通りにいちごの大きさ別にパックづめしています。重さも1パック300gと決めてはかっています。夕方になると、農家はいちごの箱をそれぞれの町の出荷場に運びます。午後6時になったら、市場からトラックが来て、それぞれの町の出荷場を回っていちごを集め、市場へ持っていきます。そして、次の朝のせりで売られていきます。いちごを送るのは、奈良県中央卸売市場、南大阪卸売市場、神戸市卸売市場の3か所です。3月後半になってあたたかくなってくると、新鮮さが落ちないように、各農家は箱づめしたいちごを出荷するまで大型冷蔵庫に保管します。トラックも保冷車に来てもらい、冷えたまま市場へ運びます。

共同で出荷すると、いちごの箱の数が多くなるので、信用がついて安定した値段がつくようになります。また、値段が急に安いときはJ Aから文句を言いますので、あんまり安くなることはありません。このいちごは安全でおいしいということでみなさんの評判になって、今では神戸や奈良の生協でまとめて買ってもらっているんですよ。

◆資料3 いちご作りをする人の年齢

20才代の人がいる農家	3けん
30才代の人がいる農家	1けん
40才代の人がいる農家	10けん
50才代以上だけの農家	56けん

(いちご作りにどれだけお金
があるのか調べてみよう。)

◆資料4 いちご作りにかかる費用(10㍻あたり)

ビニールハウスの骨組み	約70万円
ビニール 毎年	約8万円
箱代(1箱45円) 毎年	約10万円以上
肥料 毎年	約15万円
電照用電気代 毎年	約10万円
農薬代 毎年	約15万円
消毒用の機械	
トラクター	
軽トラック など	

◆資料5 J Aならけん二階堂支店の人の話

J Aならけん二階堂支店でお世話しているいちご作り農家は、あとつぎがない家がほとんどです。20年もしたら天理のいちご作りはどうなるのか心配になります。いちご作りには一年中お休みがありません。土曜も日曜もなく、長い休みもとれません。もうこれからのいちご作りは、休みがなくしんどいままではだれもしなくなるでしょう。そこで、いちご作り農家の人も会社勤めの人と同じように、週に二日休めるようにしないとダメだと思います。週に2回はJ Aの職員やほかの農家にいちごの仕事をまかせて休んでもらえるような委託農業のシステムができればいいなあ、と考えています。J Aでは、そのために、今共同でやっている親株の管理などの仕事を広げていって、いちご農家の人に休む日をつくってもらいたいと考えています。

問い合わせ先 J Aならけん営農推進部