

地元小学生が特産「ブドウ」の収穫作業を体験

▼発生年月日：2023/9/5

▼執筆者名：甲把 理恵

▼センター名：西讃農業改良普及センター

▼部門分類：総括

▼活動分類：地産地消

▼公開：公開

▼備考：

▼本文

1) 9月5日、県下を代表するブドウ産地の三豊市豊中町で、地元小学生（桑山小学校6年生16名、比地大小学校5年生22名）が、シャインマスカットの収穫作業を体験しました。

2) はじめに、JA香川県ふれあいセンター豊中店の小西所長から、豊中果樹部会の造酒（みき）部会長と森氏を紹介した後、普及センターから三豊市のブドウ生産状況や栽培の歴史、栽培管理について説明するとともに、ブドウに関するクイズなどを行いました。

3) 収穫作業にあたり、造酒部会長や森氏から「農家は、果実に触らないように軸だけをもって収穫をします。皆さんには難しいので、二人一組となって、一人は果実が下に落ちないように支えてあげましょう。」「ハサミで指をケガないように注意しましょう。」などの説明があり、児童はそれぞれ丁寧に房を切り取っていました。

4) 収穫の際、児童からは「重い、大きい。」などの歓声が上がっていたほか、「シャインマスカットはどうして緑色なのですか。」「大きいブドウと小さいブドウ、どちらが甘いですか。」などの質問がありました。また、「ブドウが大きくて重くてびっくりした。」「こんなに立派なブドウが、自分たちの住んでいる地域でたくさん作られていることが嬉しい。」などの感想がありました。

一方、造酒部会長からも「皆さんが大人になったとき、ブドウ農家になりたいと思ってくれたら嬉しい。」と話され、農業への理解が深まる授業となりました。

5) なお、三豊市内の小中学校等の給食（約3,500食）では、地元産の「シャインマスカット」や「ピオーネ」が9月6日以降からデザートとして提供される予定です。

普及センターでは、これからも関係機関と連携し、小学生等への農業の理解促進を図るとともに、地元の生産者による地域貢献や地産地消の取組みを支援してまいります。

《三豊市立桑山小学校》



ブドウ学習



収穫作業の様子



苺づくり方法の説明

《三豊市立比地大小学校》



ブドウ学習



収穫作業の様子