

5. 自然をいかした仕事

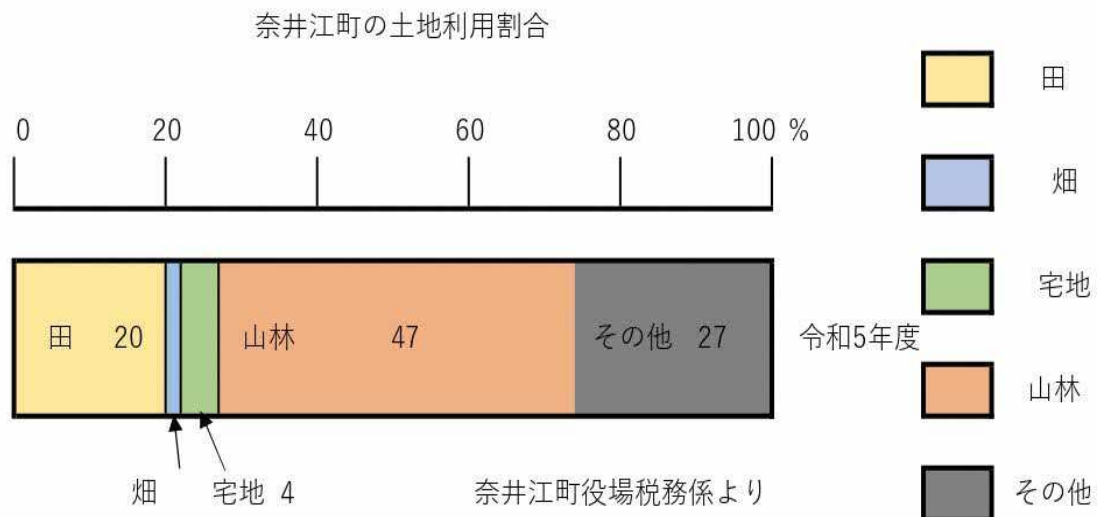
私たちの町では、どんなものを どのように作っているか調べよう。

(1) 町の農業^{のうぎょう}

① 奈井江町の農業^{のうぎょう}

奈井江町は、山林が多く自然が豊かな町です。^{しぜん}

平らなところは、北海道で一番広い石狩平野^{いしかりへいや}の中央にあり、気候^{きこう}も良く農業^{のうぎょう}に適^{てき}しています。

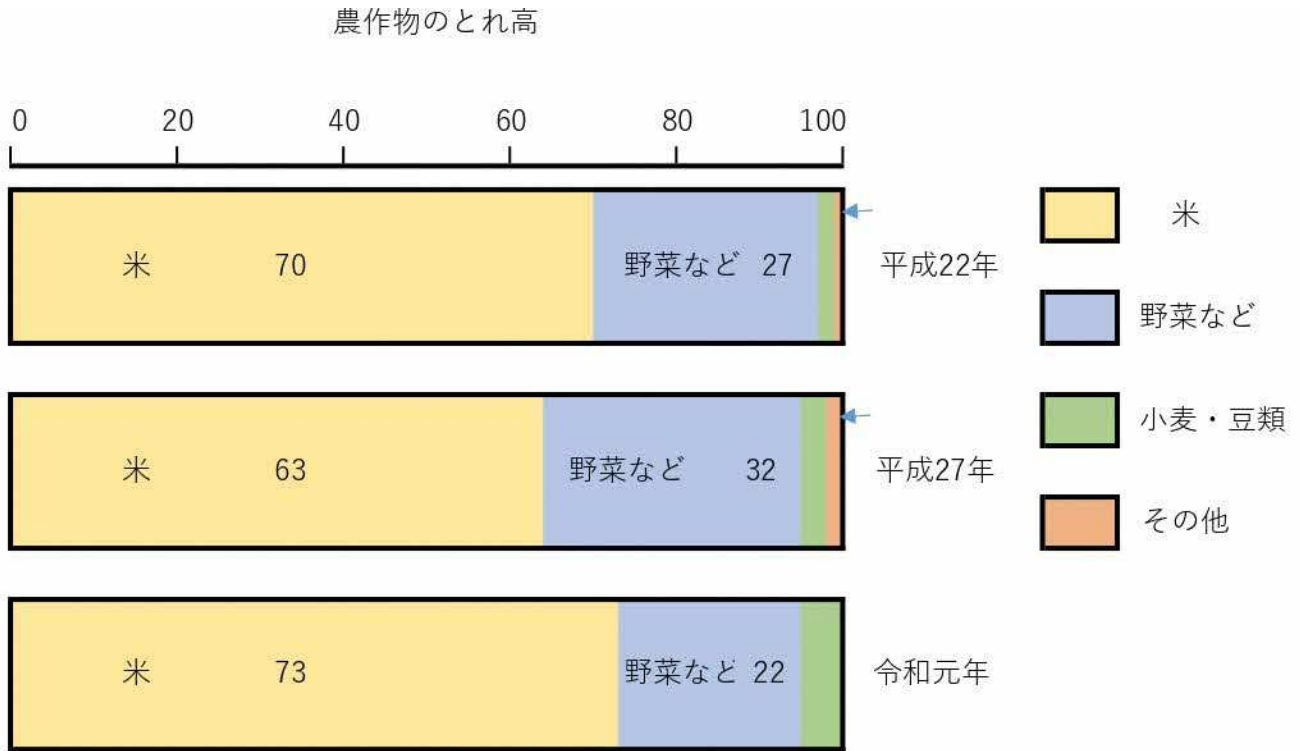


昔から水田が多く、たくさんの米を作っていました。

しかし、国が米の生産を調整^{ちようせい}するようになって、別の作物を作るようになりました。このため、米以外にも色々な作物が作られています。メロンやトマト、きゅうりは、今では代表的な作物になっています。

次のページのグラフを見ると米が中心で、野菜^{やさい}などもたくさんとれている様子^{ようす}がわかります。

5. 自然をいかした仕事



北海道農林水産統計年報よりグラフ化

② 米作りの様子

他の作物を作るようになったとはいえ、**今**もたくさんの農家が米作りをしています。

米ができるまでの仕事の**順序**は、昔も今も変わりありませんが、さまざまな機械の登場で、農家の仕事の仕方もずいぶん変わってきています。

トラクターや田植機、コンバイン、もみすり機、乾燥機などの機械は、とても便利ですが値段が高いため、買ったり修理したりするのがとても大変です。

5. 自然をいかした仕事

そこで、新砂川農業協同組合では、農家が共同で米を貯蔵する大型のライスターミナルを平成14年に奈井江町に建設しました。

各農家から集められた米は、いつでもおいしままの状態で出荷できるように雪を使った冷房施設で品質管理を行っています。



5. 自然をいかした仕事

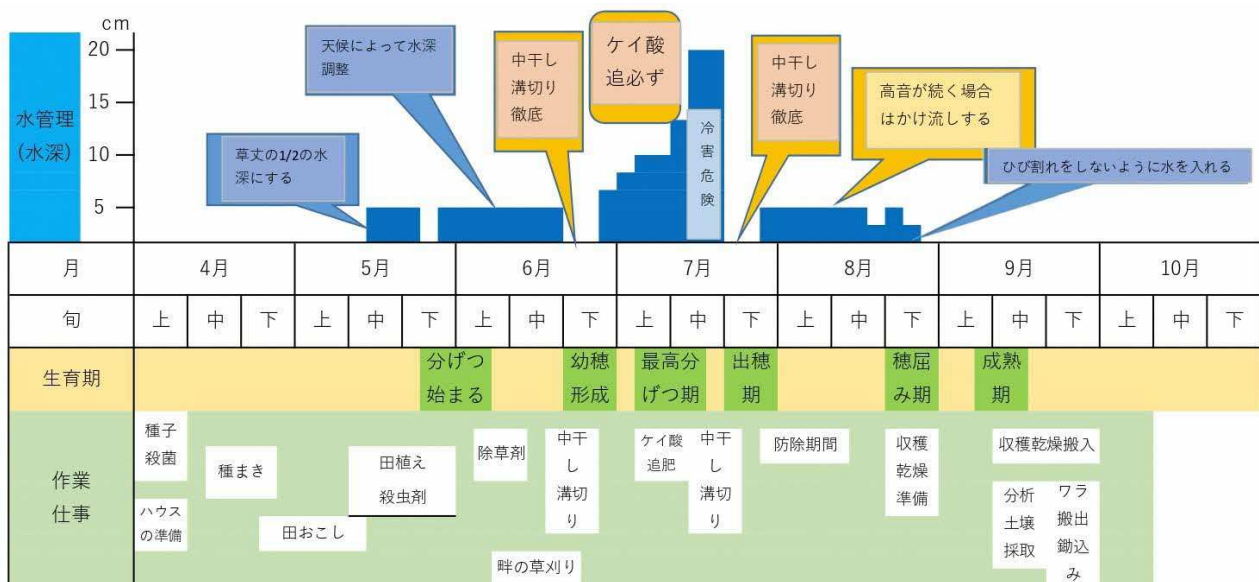
お米のできるまで



5. 自然をいかした仕事

たくさん米を作るうちに奈井江町では「ゆめぴりか」という銘柄を中心に生産をするようになりました。

「ゆめぴりか」は、北海道で開発されたとても美味しい銘柄です。しかし、その品質を守るために農家の人たちは様々な努力をしています。



上の表は、良い品質の米を作るために一年間の仕事
が表されています。

雪深い時期にビニールハウスを準備して種まきをし
ます。発芽した稲の田植えの後は毎日、天候にあわせて
水の深さを調整します。肥料をまいたり、畦の草刈り
をしたり、暑い夏の間も作業が続きます。

5. 自然をいかした仕事

秋^{あき}を迎え、収穫^{むか しゅうかく}が終えると次の年の準備^{じゅんび}をします。

美味しい米がたくさん収穫^{しゅうかく}ができるよう田の土の分析^{ぶんせき}をしたり、わらを畑にすき込んで土作りをします。

たくさんの努力^{どりよく}のおかげで高い品質^{ひんしつ}の「ゆめぴりか」の出荷^{しゅっか}を続けることができます。

(2) メロン^{づく}作りの仕事

① メロン^{づく}作りの始まり

昭和^{しょうわ}40年代に入ると日本全国^{にほんぜんこく}で作られる米^{あま}が余るようになり、田を減らす「生産調整^{せいさんちようせい}」が行われ^{おこな}、奈井江町もその影響^{えいさう}を受けました。

そこで農家^{のうか}の人たちは、田を畑に変え、色々な作物^{さくもつ}を栽培^{さいばい}しました。てん菜^{さい}や ゆり根^ねを作った^{つく}こともありました。秋小麦^{あきこむぎ}や大豆^{だいず}、トマトや きゅうりは、今も多く^{おお}の農家^{のうか}の人たちが作^{つく}っています。

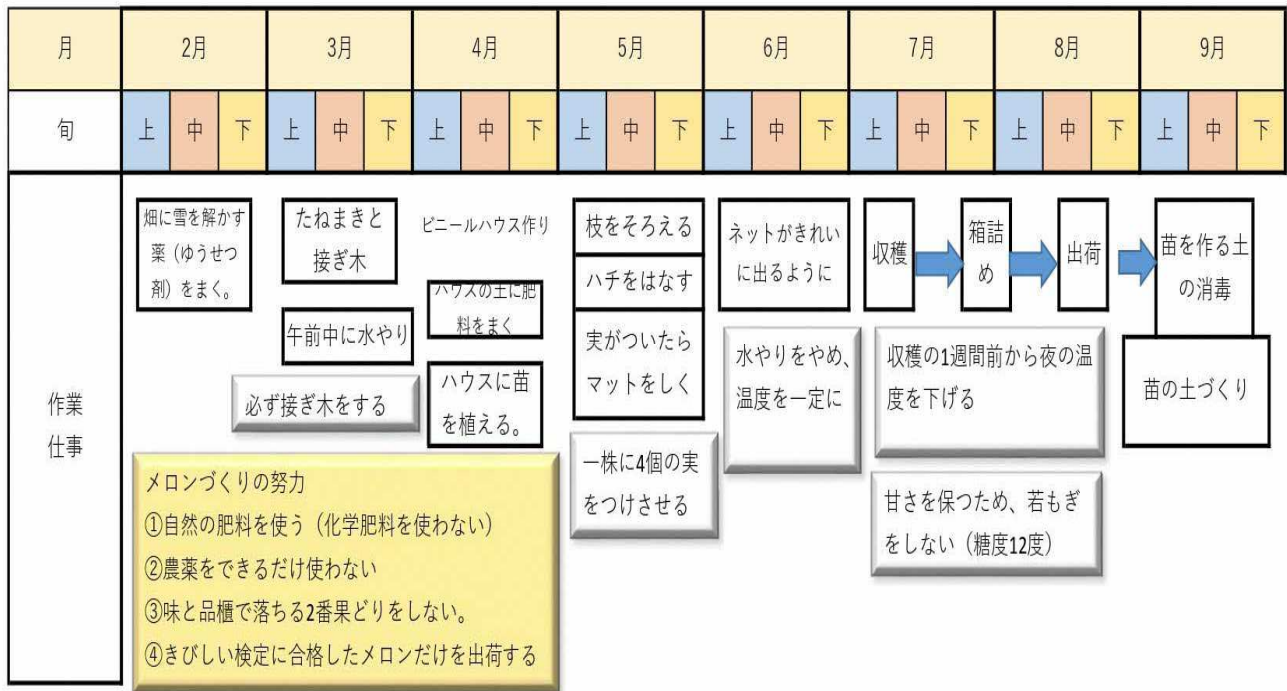
やがて、多くの収入^{おおしゅうにゅうえ}を得られるメロンの栽培^{さいばい}が始ま^{はじ}りました。現在^{げんざい}では、北海道^{ほっかいどう}の中でも有名^{ゆうめい}になり、奈井江町^{だいひょうてき}の代表的な作物^{さくもつ}になりました。

5. 自然をいかした仕事

② メロン^{つく}作りの1年間

メロン^{つく}作りは、大変^{たいへん}な手間^{てま}と注意^{ちゅうい}が必要な^{ひつよう}仕事^{しごと}です。

その1年間の仕事^{しごと}をまとめてみましょう。



町には、メロン^{つく}作りをしている農家^{のうか}の組合^{くみあい}があり、皆
で品質^{ひんしつ}の高いメロンを作る努力^{つく}を続けています。

③ メロン^{つく}作りの喜び^{よろこ}

メロン^{つく}作りを始めた頃^{ころ}、すでに有名だった「夕張メロ
ン」に負け^まないものを作ろうと、ネットのはり方^{つく}や甘さ^{あま}、
つぶの大きさなど、いろいろと気^{くば}を配りました。

5. 自然をいかした仕事

最初は、なかなか良いメロンをつくることができませんでした。なんどしっばいかさのうきょうえんじょの援助を受けながら、今日の甘いメロンをつくるできるようになりました。

④ メロンの送り先

収穫されたメロンの多くは、札幌市中央卸売市場へ送られ、そこから全国へと販売されています。

メロンの一部は、近くの美唄市や砂川市の市場に出荷されたり、贈り物用として、農協や大手スーパーで販売されています。

(3) 地産地消

収穫した作物は、近くの町に出荷されています。

その土地でとれた収穫物をその土地で販売し、その土地で食べることを地産地消といい、皆が毎日食べている給食も奈井江町や近くの市町でとれた作物がたくさん使われています。

5. 自然をいかした仕事

作物を^{はこ}運んだり^{とど}届けたりするのは、^{うんぱんさぎょう}運搬作業がともないます。できるだけその^{ひよう}費用やエネルギーを少なくしていくことが今、^{かだい}課題になっています。

^{ちさんちしょう}地産地消をめざして、^{のうか}農家の人たちが、どのような工夫しているのか、調べてみましょう。

