

本科 9月25日(木)

第32・33回講座 「果樹入門」

講師 長江 英子氏 (NPO法人 ちば農業支援ネットワーク調査役)

日時 9月25日(木) 10:00~15:00

場所 千葉中央観光農園 (千葉市若葉区小倉町)

テーマは、ナシの木を理解しよう

実りの秋を迎えた千葉市内の果樹園において、長江英子講師による「果樹入門」の講座が行われた。千葉県が全国一位の生産を誇るナシについて、発芽・展葉から開花・結実、新梢の伸長、果実の肥大・成熟そして養分蓄積・休眠という一年の生育のサイクルが説明され、品質の良い果実を毎年ならせるための整枝・せん定の仕方やポイントなどが紹介された。そして午後の講座では、ニホンナシの主な品種について、その特徴や品種改良について説明された後、収穫期を迎えた5種類のナシについて、その甘味や酸味、肉質などの違いについて食べ比べる食味が行われた。毎日のように口にする果物が、どの様に生産され、品種改良が行われているのかを知る良い機会となった。

講座の冒頭に紹介された吉野弘(詩人)の記事「果実」の一節で、くだものは「木(く)のもの」が転化した大和言葉であるという・・・「果」は「果て」であり「終わり」であるが、単なる終わりではなく、果実はその中に種子を含んでおり、次の世代への生命を担っている。果実に対する思いが込められた一文である。最後に「果実の豊富な千葉県で、果樹の特性などを知り、たくさんの果物を味わい、楽しんでください」との長江講師の果実への思いが込められた言葉で講座は終了した。



観光農園のブドウ棚に実った甲州三尺の下での授業風景



「花芽はいつ頃・・・」ナシの年間育成について説明する長江講師



整枝・せん定について、強いせん定とは？
主枝先端の葉はポンプの役目をします。



ナシの主な品種についての説明の後、
5種類のナシの食味をしました。



豊水、なつひかり、新高、新星、あきづき
と味比べ、甘さ、酸味、硬さ、肉質などに
ついて採点をしてみました。



好みは分かれましたが、今年は甘さと酸味
とのバランスで、収穫期の豊水が一番人気
のようでした。



講義の後、隣接するナシ園を講師の案内
で見学しました。



葉芽、花芽そして整枝・せん定の方法など
について、園内のナシの木で確認しました。