

## 僕と梨

東京都江東区立川南小学校

五年 船越 遙光

ぼくは、なしが大好きです。ぼくは、お母さんのお腹の中にいるときから、なしの栄養を摂っていました。お母さんが、

「つわりで、点滴を打っていても、おいしい鈴木さんのなしだけは食べられた。」

と、言っていました。生まれてきてからも、なしをしゃぶっていた僕は、この授業のとき、真っ先に、鈴木さんのなしを思いました。そこで、電話で、質問をさせてもらいました。

まず、鈴木さんのつくっている梨の品種について聞いてみました。農園では、主に、幸水、豊水、秋月、にっこりを栽培しているそうです。その中で一押しを尋ねたところ、全部だと、笑っていました。自慢の梨は、にっこりだそうです。にっこりは、栃木県生まれの梨で、日光のおひざもと、作ってニッコリ食べてニッコリからつけられた、大玉で日持ちがする梨です。酸味と程よいコクがあります。

年間の農作業について聞くと、落葉した十二月上旬から、剪定・ゆっいんが始まるそうです。花の芽のある実を残し、古い木を切り、新しい木を残します。そして、四月二十日頃、白い、桜くらの花が咲くと、授粉が始まります。長十郎のやくを取ったりそれぞれの花で授粉をしたりして、形のよい大きな実になるように、黄色に変色しておちないよう、にっこりやっつけていきます。五月、摘果になると、七月までに四回行い、たてにスジが入っていたり、キズがついていたりする実から順に額に一つのよい実になるまで落とし、一本の木に三百から四百くらい実るようにします。そして、幸水から豊水、秋月、十一月中旬のにっこりと、とても手がかりな仕事を一年中やっつけていらっしやるということでした。

樹齢は、管理しだいだそうです。人間と同じだそうで、治療が欠かせないそうです。

肥料づくりによっても、味が変われることを話してもらいました。配合によって、甘さが変わるので、手づくりだとおっしゃいました。

最後に、鈴木さんにとって、梨とはどんな存在かを質問しました。鈴木さんの、「生活のなかのひとつ」

という言葉からは、梨作りが大切な存在であること、優しい鈴木さんの人柄が感じとれました。にっこりの梨へのこだわる想いや愛情がおいしい味になっていると思います。これからは、様々な工程を経て、家族のように大事に育てられた梨を食べるとき、鈴木さんの愛情や努力があることを思い出しながら食べたいです。