

牛川小の農業探訪

なし作り

牛川のくだもの作りの中で、なしは、古くから作られています。農家の人々はよいなしをつくるためにいろいろ工夫し、研究を続けてきました。

冬の間には剪定や棚付けをし、花の咲く4月ごろには人工授粉をします。実がなり出るとよぶんな実を取ったり、虫がつかないように袋をかぶせたり、消毒をしたり、肥料をやったりします。

わせのなしとして新水・幸水を7月ごろ、おくのなしとして豊水・長十郎などを取り入れて、各地に送り出します。



ぶどう作り

牛川でぶどう作りが盛んになったのは、なし作りよりもずっと遅く、昭和40年頃からです。今では、なしの生産高を追い越しています。

牛川で作られているぶどうのほとんどは「巨峰」といわれる大粒のものです。出荷される実



は、種なしですからとても食べやすく、多くの人に喜ばれています。

ぶどう作りも、なし作りと同じように1年間仕事があり、よいぶどうを作るために農家の人々は、いろいろと工夫しています。

出典 豊橋市立牛川小学校 旧副読本「うしかわ」

牛川小 田村 高浩