

梅の学校

関東地方を代表する梅の産地として昔から有名な秋間で行っている「梅の学校」この学校は全6回からなり、青梅の収穫や梅干し作り、下草刈りなど季節にあった作業を体験し、6回全ての過程を修了すると卒業証書も授与されます。今年で、2年目を迎えた「梅の学校」の活動を報告します。



パチンツと枝を切る音が静かな秋の青空に響き渡ります。

天候にも恵まれたこの日は地元のア中総合学園高校の生徒さんたちも加わり、約35人が参加して授業は進みました。内容は、梅の剪定。

参加者の皆さんは、慣れない剪定ばさみやノコギリを手にどの枝を切るか探します。

「この枝は切っちゃって大丈夫ですか」

西部農業事務所から招いた講師の先生に確認しながら枝を切ります。

大きく伸びた枝は下の枝に栄養が行き届くように切り落とします。隣の木と重なった枝も切ります。

賑やかな笑い声が、あちらこちらから聞こえてきます。

「この学校がなければ、今の季節に秋間に人が来てくれるなんてありませんでした」

この学校を企画し、運営している秋間梅林観光協会の砂岡恵子さんは話

します。

「年々、梅の農家も減っていく一方ですが、こうやって人が集まってくれて、若いメンバ―も少しずつ加わってくれば有り難いですね」

剪定の後は、植樹の作業となります。穴を掘り、そこに苗木を植えて、土を掘り、水をかける。ひとつひとつの作業をみなさん丁寧にいきます。晴れた空の下で土に親しむことを喜んでいる様子がうかがえます。

最後は完熟梅と砂糖だけでコトコト煮詰めた甘酸っぱい梅ジャムを作ってこの日の授業は終了しました。

参加していた市内の小学校で栄養士をしている美濃部恵梨さんは話します。

「今年から小学校の子どもたちをつれてきて交流しています、できあがった加工品だけでなく、子どもたちにとっても実際の自然に触れる