

# ありがとう便り

有限会社 サンユー農産

ホームページ <https://korop-sono.com/>

健康村コロボックルの里  
(札幌事務所) 札幌市西区発寒4条4丁目9-24

TEL ☎ 0120-560-963 FAX 011-668-1187

北海道余市郡仁木町東町8丁目60

ありがとう便りは、農園の作業風景や農作物の話、北海道仁木町の四季折々の景色や出来事などを、思いつくままに綴るニュースターです。

コロボックルの里農園のさくらんぼやプルーンは、極力薬を使わない「YES! Clean」という規格で栽培し出荷していきます。

「YES! Clean」は、北海道独自の減農薬の基準だよ！

人々地球にやさしい農作物の証です。

北海道のさくらんぼは、7月が収穫期です。とても美味しいので、ぜひ一度おためし下さい。

### さくらんぼ豆しし

アメリカでは民間療法として痛風の治療にさくらんぼやチェリージュースが使われています。

鎮痛作用があるの、リウマチや偏頭痛にも良いといわれています。

毎日10粒くらい食べるといいよ。

又、睡眠をコントロールする抗酸化物質「メラトニン」が増えるとして、不眠の改善に役立つのではと期待されています。

酸っぱいさくらんぼは、お酢はたくさん入っていますよ。

ねむい人は、お酢を飲むといいよ。

さくらんぼは、非常にデリケートで劣化しやすい果物です。温度変化と湿度変化によってあっという間に傷んでしまいます。

コロボックルの里農園では、クール便を使用しているのですが、運送途中の急激な温度変化や湿度変化によって、お手元に届いた時に傷みが出てしまうこともあります。

軸をきれいに鮮度がわかるよ。

軸がきれいな緑色で件件しているのに、実が黒ずんだり、ブヨブヨしたり、一部茶色くなっているのは、運送途中の傷みがほとんどです。

又、クール便で届いたさくらんぼを、1時間以上常温に置いておいただけでも、傷んでしまいます。クール便で届いたら、すぐに冷蔵庫に保管しましょう。常温で届いた場合は、常温で保存したほうが長持ちします。

お手元に届いたさくらんぼの傷みか、ひどい場合は、お電話でお知らせください。

コロボックルの里農園のさくらんぼは、木ごとじっくり完熟したものを、早朝から手もぎします。色や味がのった、キズや傷みがないものを選び、高さと高さの「はしご」にのってもぐ!!

もいたさくらんぼは、選果場でさらにきびしく選果します。キズや傷みや病気にかかっているかきびしくチェックし、等級別々に仕分けします。

穴にひかかたところか等級です。

穴もぬけたらもう1つ下の等級になります。

さくらんぼの等級にあわせて、きれいにパック詰めしたあと、箱に入れてその日のうちに、出荷します。

## コロボックルの里農園のさくらんぼの話



コロボックルの里農園には果樹園があります。

さくらんぼ、ブルーベリー、ハスカップなどを植えています。



果樹園は斜面になっておりさくらんぼやプルーン、ブルーベリーやハスカップなどを植えています。

「メモリアルガーデン」2021年で7猫います。

歴代の農園にきた猫たちの置物を飾った「メモリアルガーデン」もあります。猫たちは、冬にしまっておき、春にまた食べられます。

### 農園だより

今年の仁木町は静かな春を迎えました。高齢者の多い土地柄が新型コロナウイルスにより仕事以外に家にいる時間が多いこともあり、毎年500人程が研修に来る外国人技能実習生の入国が無いことが、静かさに拍車をかけているのだと思います。

農業は、昔と比較すると機械化が進んだことにより大幅に効率化が図られたとはいえ、どうしても人の手が必要な作業は存在します。例えば、苗の植え付けや収穫は、シャガイモやお米などの一部の作物については機械化が可能ですが、トマトやキャベツなどの野菜やサクラソノポやぶどう等の果実のほとんどは人の手が必要不可欠です。そのため、例年いる500人の研修生がいないことは、仁木町の農作物の生産に大きな影響を与えています。

そういえば、仁木町から車で30分の所にある小樽市は、例年80万人近くの見光客が訪れる観光都市ですが、昨年は250万人程度と大幅に減少しました。小樽の運河通り沿いには、大量の見光客が止まると停車場がありますが、ほとんど止まっている姿を見ることはありません。観光系の店の半数はシャッターを閉めており、人通りも少なく、ここでも街の風景が変わっています。

「風景が変わる」といえば小樽市から道南の長万部までを結ぶ後志高速道路の建設が進み、ついに仁木町にもインターチェンジが作られることになりました。すでに余市までは完成しており、予想を上回る利用があるようですが、現在は仁木町から二セコまでの間に建設しているようです。農道にはトラックが通り、いろいろなところで工事を行っているため、ここも来年には風景が変わるものと思われそうです。寂しい気もしますが、これも時代の流れなのでしょう。

中国では70年代後半から始まった一人っ子政策(2014年に廃止)により、5年後には人口が減少に転じるといわれています。日本でも、今年の出生数は80万人と、大幅に減少するようです。外国人技能実習生も、これからは減少するとの見込みです。現実を考えると、この状況下で農業を行うには、機械化できるところは機械化しないと難しいのでは、と考えています。仁木町ではまだ導入している農家はありますが、世の中にはトラクターの自動運転などもありますが、すこいですがトラクターの自動運転を導入したいなあ。でも、泥にはまって動けなくなったりどうするんだらう、なども、余計なことを心配して結局は近くで見ているかもしれない(笑)



# 今回は、さくらんぼの雨よけハウスについてのお話です。

## “さくらんぼ” はデリケートな果物!!

仁木町のさくらんぼは、6月末から7月末までの約1か月間という短い期間にのみ収穫される季節の果実です。衝撃等に非常に弱い果実のため、栽培の段階から取り扱いには最新の注意を払う必要があります。特に注意が必要な時期は、6月上旬に実が色づき始めたときにあたる雨です。さくらんぼの果実には、目に見えない小さな穴がたくさんあります。果実に雨が当たると、その小さな穴から果実に水が入り込んで膨らみ、実が割れてしまいます（裂果）。実が割れるとそこからカビや菌などが入り、果実のみならず木全体が病気に侵される危険があります。そのため、果実が雨にあたらないように雨よけビニールをつけます。



### ① 事前準備—ハウスバンドのチェック

さくらんぼの雨よけハウスのビニール掛けを行うにあたり、ビニールが風にあおられないように設置するハウスバンドが切れていないかを準備します。これが切れていたり、強度が弱っていたりすると、ビニールかけにかかる時間が数倍になり、体力も消耗します。いつもは6人で作業しますが、今年は人材不足で3人で作業しなければならぬため、事前準備は念入りに行わなければなりません。



### ② 朝5時からスタート!

ビニール張りは、風の影響を受けやすく、ちょっとでも吹くとビニールがあおられてキレイに貼ることができません。早朝は、風の影響を受けにくい時間帯のため、早朝5時から作業をします。



図1 朝5時はまだ暗いです。

### ③ ビニールを持ち上げる

ハウスにかけるビニールを持ち上げて、ハウスの長さまで伸ばしていきます。伸ばすときには、ハウスの横にある「雨とい」を歩いて伸ばしますが、この雨といには、ビニールを支えるハウスバンドをつなげる「フック」と呼ばれる引っ掛かりがあるため、このフックにビニールが引っ掛からないように、慎重に伸ばします。（フックに引っ掛かるとビニールが破れてしまう）。このビニール、重さが15キロくらいあるため結構重いです。高さ4メートル以上あるハウスの屋根までもっていくため、結構体力を使います。



図2 雨といを歩いて伸ばします。



図3 この「フック」、意外とビニールが引っ掛かるため要注意です。

### ④ ビニールをアーチ状に広げる



ビニールをハウスの長さまで伸ばしたら、ハウスの単管に乗ってビニールをアーチ状に広げます。ここでは、風にあおられないように、細心の注意を払います。

図4 ハウスの単管にのって広げます。単管がきしむので少し怖いです。

### ⑤ 端からビニールを引っ張り、たるみをなくしてパッカーで固定する

ビニールをアーチ状に広げたら、たるみをなくすためにハウスの両端からビニールを引っ張ります。しっかり引っ張ったら、ビニールが動かないようにパッカーで固定して完成です。



図5 ビニールをしっかり伸ばして固定します。

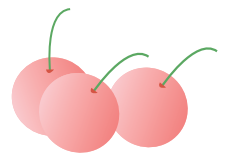


図6 パッカーで固定します。



図7 これだけしっかり張ってあればOK!

1棟当たり、30分～40分くらいかかります。当農園は、9棟のハウスがあるため、休憩も入れて6時間くらいあればビニールを張れるのですが、実際には、10時くらいから風が出てくること、体力を消耗することから、2日かけて張ります。これが終わると、いよいよ夏に突入するのです。



今年は、さくらんぼの出来は良さそうな気がしますが、まだまだ気が抜けません。しっかりと管理をしながら、おいしいサクランボをお届けできるよう、頑張ります!