

町小だより

令和8年
5月28日
No. 708
御免町小学校

おいしいサクランボを知っていますか

校長 土田 利康

私は聖籠町で生まれ、育ち、今も住んでいます。聖籠町は6月になるとサクランボの最盛期を迎えます。私の実家でも、昔は10本程育てており、市場へも出荷していました。そのため、サクランボを買って食べるということはありませんでした。ある時スーパーで、ワンカップ500円ぐらいで売られているのを発見し、とても驚いたことを覚えています。

サクランボが高価なのは、商品として育てるのが大変だからです。

まず、サクランボは病気や虫に非常に弱く、頻繁に予防をしなければなりません。私が子どもの頃は日曜日の朝5時頃になると、大きなかまぼこ型の赤い噴霧車がやって来て、爆音を立てながら予防をしていました。ですから春のこの時期の日曜日は、とても憂鬱でした。サクランボの木自体も弱く、強い風で折れてしまうことが多々ありました。サクランボの木で木登りをすると、こっぴどく叱られたものです。

また、収穫は一つ一つ手で摘み取らなければなりません。高い場所では脚立を使うので、時間が掛かりました。高級なサクランボほど、形や大きさがそろって傷を付けないようにするため、選別にも時間が掛かりました。プラ容器に入れ、向きをそろえ、重さを測る作業は、家族総出で行いました。

さらに、サクランボの実には雨に弱く、実が赤くなってきた頃に雨が降ると、水を吸って割れてしまいます。特に熟したサクランボは糖度が高いため、浸透圧による吸水が起こりやすく、割れやすいと言われています。割れたサクランボは売り物にならないので、雨除けのビニール屋根を作る農家が多くありますが、この設備にはたくさんのお金が掛かります。

鳥からも守らなければなりません。せっかく赤くなった実を食べられてしまうため、木の周り全体に大きなネットを掛ける農家がほとんどです。これにもお金が掛かります。

このほかにも、サクランボは別の品種の花粉が必要なものが多く、自然に受粉できない場合があるため、農家が筆や機械を使って人工授粉を行うこともあります。

このように、サクランボにはたくさんの手間が掛かるため、高価な物になってしまいます。

しかし、あくまで私の感想ですが、見た目と味は必ずしも一致しないのです。同じ大きさで同じ色をした傷のない実より、熟し過ぎて割れてしまった実や、鳥がつつくほどの魅力ある実の方がおいしく感じます。教育も似たようなことが言えるように思います。「粒ぞろい」という言葉があるように、世の中は色や形、大きさを均一にすることを良しとし、平均化を重要視してきたように感じます。本当に大事なものは、多少いびつでも、その子のよさを見出し、認めることだと思っております。

