

### 3 みかんをつくるしごと

みかんづくりに  
ついて調べる計画  
をたてましょう。

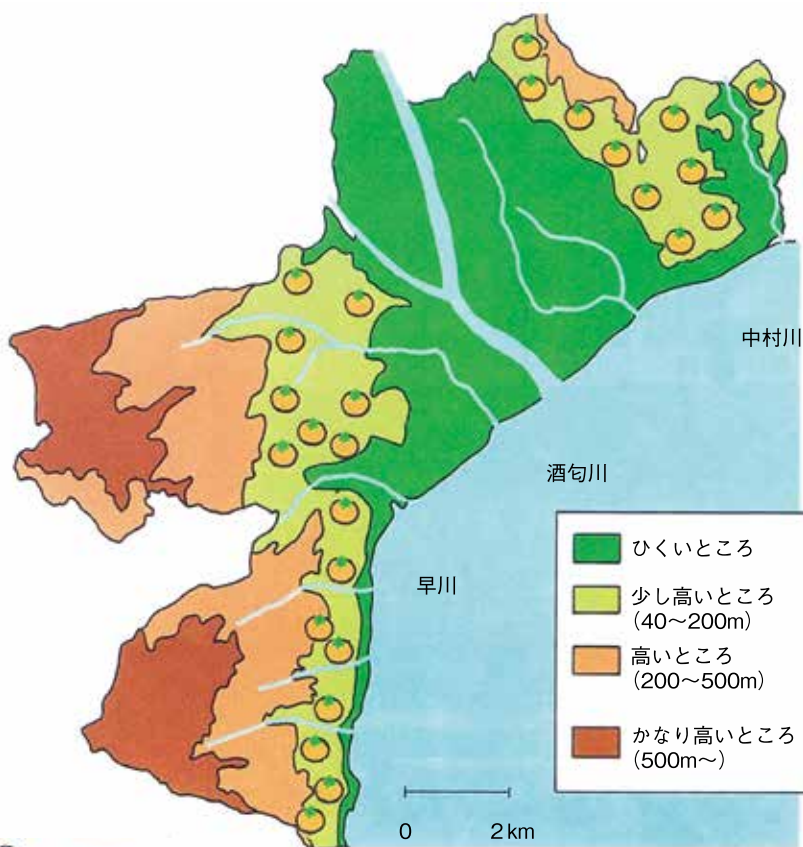
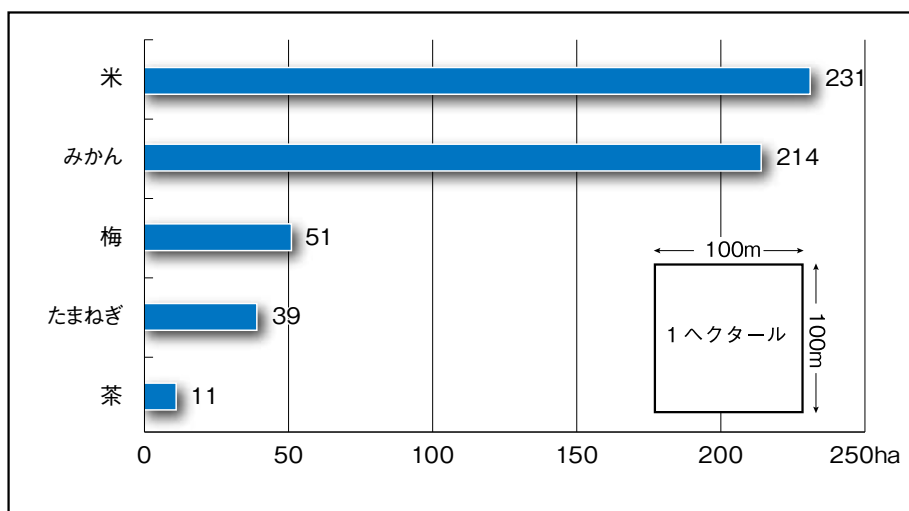
小田原でさかんなみかんづくり



小田原市では、みかんづくり  
がさかんです。

市でたくさんつくられている  
みかんは、どんなところで、ど  
のような工夫をしてつくられて  
いるのでしょうか。

## 小田原市のおもな作物がつくられている土地の面積



みかんがたくさんつくられているのにはなにかわけがあるのかな。



● 小田原市でみかん畑の多いところ



どんな地いきで多くつくられているのかな。

農家をたずねて、  
みかんづくりの  
ようすを調べて  
みましょう。

## みかんづくりの農家をたずねて



### みかん農家の高橋さんの話

みかんは、日当たりのよい、あたたかい土地でとれるくだものです。東や南むきのしゃ面は、とても日当たりがよいです。さらに海が近いと、平地よりも温かい空気が流れやすいので、夜になって、急に冷えることが少ないのです。

また、急なしゃ面は、水をたくさん必要とする米づくりにはむきません。そこで、農家の人たちは、しゃ面をつかって、あたたかい土地でとれるみかんをつくってきました。

### おいしいみかんをつくる「3つの光」

小田原のみかん畑には、みかんの木にあたたかさをあたえてくれる太陽の光について、こんなひみつがあるそうです。

#### ①太陽の光

畑がしゃ面になっていることで、みかんの木がならんでいても重ならないので、たくさん太陽の光をあびることができます。

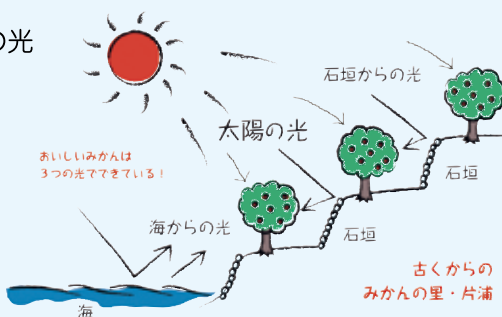
#### ②海からの光

海に面していると、海に当たった太陽の光がはねかえって、木に当たります。

また、温まった海水はさめにくいので、温かさが長くつづきます。

#### ③石垣からの光

しゃ面を畑にするために、石がきが使われています。この石がきからも、太陽の光がはねかえってきます。



## おいしいみかんづくり

みかんづくりには、  
どのような仕事か  
あるか調べましょう。

みかん農家の仕事カレンダー（温州みかんの例）

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
し ご と	とり入れ	せんてい					てき果			とり入れ		
	貯ぞう・しゅつか						しょうどく			貯ぞう・しゅつか		
			ひりょう			ひりょう				ひりょう		

### せんてい

えだを切ることで風通しをよくして、かれないようにします。

最近さいきんのみかんづくりは、むかしにくらべて、農薬がい（害虫などがつきにくくしたり、みかんの病気をふせぐための薬）をへらすようになりました。そこで、1年じゅう、こしにせんていがいばさみをかけて、木のようすを気にかけています。

### てき果

たくさんなった実から、小さいものや、きずのあるものをとりのぞいて、大きくて、きずのないみかんが育つようにします。



### とり入れ

とり入れのあと、貯ぞうちよをする前に、へたを短く切り落とします。

貯ぞうちよをするときには、みかんがきずつかないようにしています。少しのしょうどくでも、みかんがいたみにくいようにしています。



### 貯ぞう

とり入れたみかんは、すぐにしゅつかせずせつに倉庫せうに置いておきます。それには、

- ①ほかの県せんとしゅつかみの時期をずらす。
- ②みかんの酸味あま（すっぱさ）をへらして、甘味あまをふやすという理由があります。



しごとをしやすくする  
工夫について  
調べましょう。

## みかん農家の人たちの工夫

### せんていやとり入れが 楽にできるように

みかんの木は、人のせの高さに合わせて、ひくく育てるようにしています。

せんていをしたり、とり入れたりしやすいので、しごとが楽になります。



### 車を使って、みかんを楽に運べるように

とり入れたみかんは、トラックで運んでいます。

トラックが走る近くの農道まで、みかんを運び上げたり下ろしたりするときには、運搬用のモノレールを使います。

農道をふやして、できるだけ車が畑に入りやすいようにしています。



トラックで運ばれるみかん



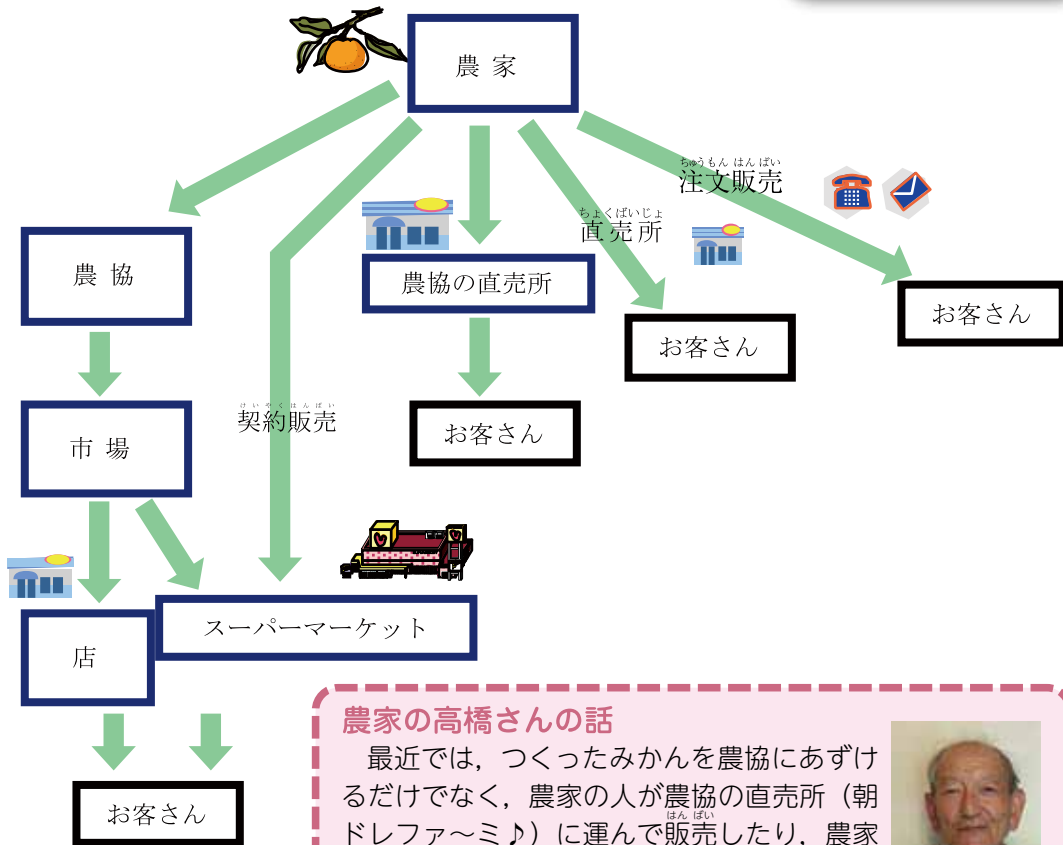
畑のすぐそばを通る農道



みかんを運ぶモノレール

## みかんのゆくえ

とり入れられたみかんは、  
どのようにしてわたしたち  
の手元にとどくのでしょうか。



### 農家の高橋さんの話

最近では、つくったみかんを農協にあずけるだけでなく、農家の人が農協の直売所（朝ドレファ〜ミ♪）に運んで販売したり、農家とお客さんがちよくせつやりとりをして「注文販売」をしたりすることもふえました。



農家では、新しいしゅるい、甘味の強いしゅるいなど、お客さんのきぼうに合わせてみかんをつくるように努力しています。お客さんから「今年はどんなみかんがおいしいですか。」「毎年高橋さんのみかんを楽しみにしています。」という声をいただくと、うれしくなります。

### みかんやレモンをつかった商品の開発

つくった作物がいろいろな人とどくように、作物をそのまま販売するほかに、ほかの商品につくりかえて販売することもあります。

いろいろなアイデアで、新しい商品の開発もされています。

〈商品の例〉

- レモンサイダー、みかんサイダー
- マドレーヌ、夏みかんゼリーなど
- ジャム



これからのみかん  
づくりについて調  
べましょう。

## これからのみかんづくり

みかん農家では、1年を通してしゅうかくができるように、計画を立て、何種類もの、みかんやかんきつ類をつくっています。

みかん・かんきつ類のしゅうかく時期カレンダー

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
種 類								ハウスみかん					
										ごく早生・早生みかん			
	大津みかん											大津みかん	
	青島みかん											青島みかん	
				しらぬい 不知火									
				きよみ									
					あまなつ								
			しょうなん ゴールド										
						ゴールデン オレンジ							
			レモン									レモン	

### 農家の高橋さんの話

スマートフォンやパソコンがすぐに新しい種類になるのと同じように、みかんもつねに新しい品種が出てきます。

その中から、小田原の土地や気候に合っていて、おいしくてお客さんがよろこんでくれるものをさがすのです。たいへんなことですが、やりがいもあります。

「農業技術センター」では、よい品種を作る研究をしています。農家の人にも、新しい品種を教えてください、みかんにあわせたせんていのしかたを教えてくださいします。

### みかんのオーナー制度

早川地区の農協では、みかんのオーナー制度をつくり、農家ではない人にも、みかんのしゅうかくをしてもらえるオーナーになってくれるようによびかけています。しゅうかくしたみかんは、オーナーのものになります。

みかんを育てる人が高れいになってきている、ほかにも仕事をしていて、しゅうかくがむずかしいなどの問題をかいけつする助けになるようにしています。

## 近くの農家では

みなさんの近くの農家では、どんな作物がつくられているか調べましょう。

みかんだけでなく、小田原にはいろいろな作物をつくっている農家の人がいます。

ほかの作物をつくるしごとについても調べてみるといいですね。

## キウイフルーツ



## いろいろな野菜



## 梅



## 米



どんなところで  
つくられているのだろう。



みかんづくりと  
同じところやちがう  
ところがあるのかな。



## 4 魚をとるしごと

小田原では、  
どんな魚が  
とれるのだろう。

### 小田原でとれる魚



おいしそうな魚が  
ならんでいるよ。  
「小田原漁港」や「地物」って  
書いてあるね。



だれが、どうやって  
魚をとっているのだ  
ろう。



### 小田原漁港の水揚げランキング(令和6年度)

1位/ソウダガツオ  
(ウズワ)



2位/アジ類



3位/イワシ類



4位/ブリ類



5位/カマス類



どんな魚がどれくらい  
とれるのかな。



みなさんは、上の写真を見てどんなことを  
思いましたか。

私たちが住む小田原は海に面していて、  
そこで魚をとったり、売ったりすることを  
しごとに行っている人たちがいます。

また、私たちの近所の魚屋さんやスーパー  
には、日本各地のいろいろな種類の魚や貝、  
えびなどといっしょに、小田原の海でとれ  
た魚も売られていて、私たちの毎日の食生  
活をささえています。

左の表は、小田原漁港で、とくに多く水  
あげされた魚です。ほかにも、いろいろな  
種類の魚が、私たちの住む小田原の近くの  
海でとれるのです。

## 漁師さんのしごと

漁師さんは、  
どんなしごとを  
しているのだろう。

魚をとるしごとをしている漁師さんは、市内に110人ほどいます。米や野菜、くだものを作りながら漁に出ている人も多いそうです。漁師さんの一日のしごとは、どのようになっているのでしょうか。下のグラフは、漁師さんと小学生の一日です。

くらべてみましょう。

	午前				午後				
	1時30分頃	4時	8時30分頃	12時	6時	8時			
漁師さん	漁に行く じゅんび	漁に行く	水あげ	あみなおし 道具なおし	昼食	休けい	夕食 入浴	すいみん	
小学生	すいみん		おさる・ 登校	じゅぎょう	昼食	じゅぎょう	遊び 勉強	夕食 入浴	すいみん

小田原の海は、岸から急に深くなっているところが多く、漁師さんたちは、その海のとくちょうを生かして、漁のしかたを工夫しています。小田原で多くおこなわれている漁が、定置網漁や刺し網漁で、ほかにつりなどで漁をする人もいます。



漁師<sup>りょうし</sup>さんは、日の出前から船に乗り、あみをしかけた場所に出かけていきます。つりで漁<sup>りょう</sup>をする人たちは、魚のむれをさがすための魚ぐんたん<sup>ぎょ</sup>知機<sup>ちき</sup>や海鳥の動き、長年のけいけんから、魚のつれそうなポイントをさがして漁<sup>りょう</sup>をします。場合によっては、魚を追って一日中船に乗っていることもあるそうです。



せんべつ機<sup>き</sup>を使わない場合は、水揚げされた魚を大きさや種類ごとに手でわけます。

漁船<sup>ぎょせん</sup>には、大きな水そうがあり、とれた魚はその中の氷水に入れて、新せんなまま運ばれます。



フィッシュポンプというきかいで船からちよくせつ魚をすい上げ、せんべつ機に送ります。



小田原漁港<sup>ぎょこう</sup>へもどると、水あげし、魚の種類<sup>しゅるい</sup>や大きさごとに分けます。最近では、魚の大きさごとに、自動的に分ける機械<sup>きがい</sup>も使われています。分けた魚を魚市場の人に出したあと、明日の漁<sup>りょう</sup>にそなえて船のそうじをしたり、道具などのじゅんびをしたりします。



魚はせんべつ機<sup>き</sup>で大きさによって分けられ、氷の入ったはっぽうスチロールのはこにつめられます。

漁師さんのしごとには、  
どのような喜びや  
苦勞があるのだろう。

## 漁師さんの話

小田原の漁業は、昔も今も近くの海で魚をとる漁業が中心になっています。今は、船を動かすことやあみのまき上げ、水あげなどが機械でできるようになったので、ずいぶんと楽になってきました。たくさんの魚を水あげする時は、とてもうれしいですね。しかし、天気や気候の変化など、自然じょうけんが大きくなるとえいきょうするしごとでもあります。大きな台風が来るとあみがこわされたり、海の水の温度がいつもの年とちがうと、とれる魚の種類や量が変わったりします。



また、小田原では、若い漁師も少しずつふえています。全国的にははなくなっていきます。ほかにも、川や海にすてられたごみなど、私たち人間の生活によって海がよごれ、魚がすみにくくなっています。これからも、おいしい魚がたくさんとれるゆたかな小田原の海であるように、みんなで気をつけていきたいですね。

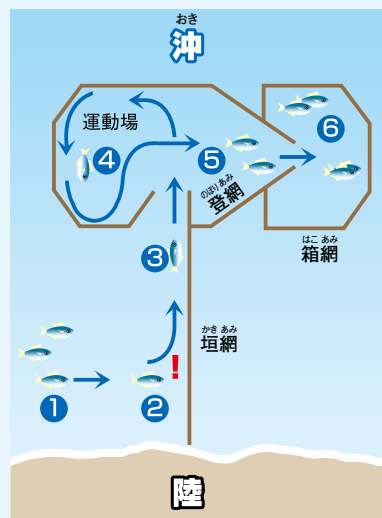
## 定置網漁ってな～に？

定置網漁とは、泳いでいる魚が、あみなどのしょうがいぶつに当たると沖にげる習せいを利用して、魚の通り道に大きなあみ(定置網)をしかけて魚をとる漁のこトです。

定置網は、いつも決まった場所にしかけておくので、漁師さんたちは海の様子や海の流れなどを考えたり、長年のけいけんから魚が通る場所を考えたりしてあみをしかける場所を決めます。

また、同じ場所でも、季節によってとれる魚の種類はちがってきます。

### 定置網に魚が入る仕組み



魚市場では、  
どんなしごとを  
しているのだろう。

## 魚市場のしごと



漁師さんたちがとった魚は、小田原漁港ぎょこうの中にある魚市場に運ばれます。そして、種類しゅるいや大きさごとにはっぼうスチロールの箱などに入れられ、おろし売り場にならべられます。



魚市場には、近くの海ではとれない魚や、水産加工品すいさんかこうひん(魚を加工したせい品)かこう、冷凍れいとうの食品なども、他のちいきからトラックで運ばれてきて売られています。



魚市場では、きよかをえた魚やさんなど買受人かいうけにんだけが魚を買うことができます。

魚市場の人は「せり」を行い、一番高く買ってくれる人に魚などを売ります。「せり」は朝早くに行われますが、ねだんを決めるために指での合図や大きな声のとびかい、とても活気があります。

また、「せり」のほかにも、魚市場の人と買受人かいうけにんとの間でほしい魚を必要な量、予約する相対取引あいたいとりひきという方法もあります。



買受人などは、買った魚などをトラックについで、自分のお店に運びます。

魚市場の人は、魚を売り終わると魚市場のそうじをしたり、どれだけ魚が売れたかなどを計算したりするしごとにうつります。あわただしかった魚市場も、昼ごろには、シーンとしずまり返ります。

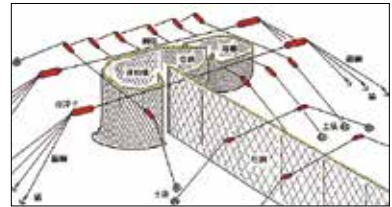
### 魚を多くの人に買ってもらうために

- ①朝市を開いて、新鮮な魚を安く売っています。
- ②みなとまつりなどのイベントを行っています。
- ③漁港の駅 TOTOCO小田原でも魚を買えます。



### 魚をいつもとれるようにするために

- ①研究された大がかりな定置網



この定置網は、とても速い海の流にもこわれにくく、少ない人数でも作業できるように研究された最新の定置網です。

小田原市米神漁場（小田原市漁協）

- ②さいばい漁業



高い値段で売れるヒラメを、7～8センチくらいになるまで育ててから、海に放ちます。そうすると、大きく育ちやすくなるのだそうです。そして、小田原の海で大きく育ったヒラメをとっています。

### かんこう ぎょぎょう 観光としての漁業

海で魚をつりたいという人たちのために、船をつり船として沖合に出すしごとをしている人たちもいます。