



潮見校区は宮内伊予柑発祥の地

1月31日(水)に地域の方をお招きして、宮内伊予柑が生まれた時の様子や柑橘栽培のことなどについてお話を伺いました。

平成4年に作られた「しおみ」という冊子の中にも「宮内伊予柑物語」という章で、宮内伊予柑のことについて書かれています。子どもたちは、それを基にして宮内伊予柑が作られた経緯などを学習しました。しかし、文字の資料からだけでは人の思いなどは伝わりにくいところがあります。今回のお話を聞いて、子どもたちは宮内伊予柑にかける当時の人たちの熱意を感じることができました。「ふるさと潮見」に誇りを感じ、「ふるさと潮見」を愛する子どもたちであってほしいと思います。

【お話を聞いた4年生の感想】

私は、宮内伊予柑のことは、学校で学んだことしか知りませんでした。けれども、今日、宮内伊予柑について新しく知ることができたと思います。一つ目は、みかんの生産量の中で、一番「温州みかん」が多いことにびっくりしました。70万t前後と聞いて、そんなに温州みかんが生産されてすごいなと思いました。二つ目は、食べる人、作る人のメリットです。食べる人が思うメリット、①味がいい、②見た目や色がいい、③香りがいい、④大きさ大きめ、⑤温州みかんがたくさんより宮内伊予柑の方がいい、作る人のメリット、①作りやすい、②最悪放っておいてもできる、③いっぱい実がなる、など両方にメリットがあり、すてきだなと思いました。ありがとうございました。

宮内伊予柑のことを教えてもらって、いろいろなことを知ることができました。一番すごいなと思ったことは、やはり、みかんを1年かけて作っていることです。そんなに長い時間をかけて作ったものを、僕たちは食べていたのかと思いました。二番目にすごいなと思ったことは、自分が作ったみかんを、食べておいしいと言ってもらえることです。「自分が作ったものをおいしいと言われることがうれしい」とおっしゃっていました。それだけ、伊予柑を多くの人が「おいしい」と言っていることがすごいなと思いました。最後に、伊予柑を発見した宮内義正さんもすごいなと思いました。数ある芽の中から、一つだけ変わり枝を見付けるのはすごいなと思いました。

お話を聞いて、授業で習ったことや習っていないことがよく分かりました。昭和33年に発見して昭和41年に新品種に認定されるまで、約10年かかっていることに驚きました。みかんを作る前は、桃、梨が多かったことに驚きました。宮内伊予柑は作りやすい、3か月販売できることにすごいなと思いました。私は、伊予柑を、あまり食べたことがないので、味がおいしく、香りがよいことを聞いて驚きました。農家の人、楽ではなくて大変なことが分かりました。

