

2 わたしたちのくらしと、はたらく人々

(1) 田や畑^{はたけ}ではたら^しく人々の仕事^{ごと}

いなさく 稲作

よね が おか
米ヶ岡では、コシヒカリ、ヒ
ノヒカリ、にこまるの^{しゅるい}3種類
の米を作^{きゅうしよく}っていて、給食にも
つか
使われています。



米作りの体験学習

コシヒカリは、ねばり^{あじ}があつてたいへん味のよい米です。いっぽうヒノヒカリは、少し小粒^{こつぶ}ですが、コシヒカリと同じくらい味^{あじ}がよい米です。また、にこまるは粒^{つぶ}はりがよく、ねばりも強く、とてもおいしい米です。

4月^{たう}から5月^{なえ}にかけて田植えをした苗^{びよう}は、病^が気^いや害^{ちゆう}虫^{ちゆう}に気^きをつ
けながら育^{そだ}てて、稲穂^{いなほ}が黄^こ金^{がね}色^{いろ}に色^{いろ}づいた8月^{いね}から9月^{おこな}にかけて
稲刈^{いね}り^かを行います。

お米ができるまで

め 芽^よだ^{たね}し：良^{えら}い種^{はつ}もみ^がを選^{はつ}んで、水^{みづ}にひた^がして発^{はつ}芽^がさせ^がる。

いく びよう 苗^{たね}：種^{くわい}もみ^{なえ}が、15cm位の苗^{そだ}になるまで育^{そだ}てる。

たう 田^{すいでん}植^{なえ}え：水^う田^うに苗^うを植^うえる。

かい 花^か：稲^{いね}の花^さが咲^さいて受^{じゅふん}粉^{ふん}する。

いね 稲^か刈^{いね}り：稲^{いね}穂^ほが黄^{さき}金^た色^かになり、穂^か先^とが垂^かれると刈^とり取^とる。



ナス

奈半利では、ナスをビニールハウスで栽培している農家が多くあります。おもに「PCお竜」、^{びーしー りょう しん た ろう}「慎太郎」、^{と さ たか ひんしゅ}「土佐鷹」という品種のナスが栽培され、1年を通して収穫できます。



^{なえ}苗は8月上旬から9月上旬までに^{じょうじゅん}植え付け、^{じょうじゅん}苗の横に^{う つ なえ よこ なが}長くはわせたチューブを使って、^{つか ひりょう どうじ}水と肥料を同時にやります。

夏から秋にかけては毎朝1回、冬になると2日に1回朝だけ、春には毎日、朝夕2回の水やりに変わります。^か雨あがりの時の水やりには、^{とく}特に気をつけています。^{きゅう}急に日が当たると^{は えだ}葉や枝がしなびたようになるからです。



^{こてい}糸で固定された ^{えだ}なすの枝

^{えだ}枝が^{せいちょう}成長していくと、^{よこ}横にはり出してくるので、^{えだ}枝に糸をからめて、^{こてい}ななめ上に固定して育てます。^{そだ}

花の^{じゅふん}受粉が^お終わると、15～25日後には、80グラムぐら

^{しゅうかく}いの大きさになり、10月から6月まで収穫できます。

また、^{のうやく}農薬をあまり使わずに、^{つか}害虫の^{がいちゅう}天敵を^{てんてき}ハウス内に入れて、

くじょ ほうほう
駆除する方法がとられています。

きんじょ のう か きょうどう がいちゅう てんてき
近所の農家で共同して、害虫の天敵を
そだ 育てています。ごまをそだ 育てて、そこにつく
タバコカスミカメ (3.5~4mm) をてんてきおんぞん 天敵温存
ハウスでかい、がいちゅう くじょ 害虫を駆除し
ています。さらにさっきんざい 殺菌剤を、1
~2週間に1回まいて、ナス
びょうき が病気にかからないように気を
つけています。

がいちゅう てんてき
害虫の天敵、タバコカスミカメ



ハウスの中で、た
くさんのタバコカス
ミカメが、コナジラ
ミやアザミウマなど
がいちゅう の害虫を食べてくれ
るそうだよ。

のう か さくもつ
ナスを作っている農家の方たちは、少しでもよい作物を作ろ
うと、べんきょう ひら 勉強会を月1回開いて、さいばい くふう 栽培の工夫をかさねています。
しゅうかくりょう こ
収穫量は、1日に1500個、1年で420000個になるようにめざし
てしごと 仕事をしています。また、さいきん つか 最近は土を使わない「水耕栽培」
と のう か
を取り入れる農家もふえています。

さいばい
ナスを栽培しているビニールハウス



しゅうかく
収穫されたナス



オクラ

オクラは、^{おくがい}屋外の^{し ぜん}自然な^{かんきよう}環境で、^{そだ}育てています（^{ろ じ さいばい}露地栽培）。
そのため、ハウス栽培のように、1年中^{しゅうかく}収穫することはできず、
5月から10月までの半年間^{しゅうかく}が^{じ き}収穫できる時期です。

オクラは^{き おん}気温が低いと^{せいちょう}成長できないので、^{たね}種をまくのは^{き おん}気温が上がってくる3～4月ころから^{はじ}始めます。初め^{はじ}のうちは^{せいちょう}ゆっくり成長し、草^{せいちょう}たけが高くなっていきます。そして、^{かい か}開花の後、^み花がしぼむと^{はじ}実がつき始め、日に日に^{しゅうかく}大きくなり、毎日のように^{しゅうかく}収穫することができます。



^{つぎつぎ}次々と咲くオクラの花

花^{ひら}が開いてから1週間ほどで、^み実の長さが8～10cmくらいになり、^{しゅうかく}収穫に^{じ き}よい時期となります。オクラは^{ふし}節ごとに花を^さ咲かせるので、^{ふし}節の間の数が多いほど^{しゅうかくりよう}収穫量が増えます。また^{しゅうかく}収穫がおくれると^{み かた}実が固くなるので、^{ちゅう い}注意しなければいけません。



^み花のしぼんだ後についた実

オクラを^{さいばい}栽培している^{のう か}農家の方は、
1年のうちの半年ほどしか、はたらく
ことができないので、^{し ごと}のこりの半年間は、
ちがう仕事をして
生活をしています。



スイカ

とうめいのビニールシートで
畑をおおう「トンネル栽培」と
いう方法で、スイカを栽培して
いる農家をたずねました。



3月下旬ごろ、ポットに種を
まいて苗を育てます。苗が育つまでに畑の土づくりも大事です。
苗の本葉が4～5枚になると、畑に植えかえます。スイカはツルが次々に伸びるので、親ツルと数本の子ツルだけのこします。
そして、葉がしげってくると、ツルの下にわらをしきます。

花がさくと、雄花の花粉を雌花につけ受粉させます。実が大きくなってくると、1本のツルに実を1個だけのこし、実の全体に日光が当たるように玉直しなどの世話をし、収穫を待ちます。



7月ごろの収穫時期をおかえると、朝早くから昼ごろまで作業を行っています。農家の方は、スイカの熟れ具合を確かめながら、一つ一つ、ていねいに収穫して、出荷しています。

イチジク



イチジクを作っている農家の^{のう か}方に、お話をうかがいました。

むかしは、多くの農家でイチ^{のう か}ジクを^{そだ}育てていましたが、^{けんざい}現在は一部の農家が、屋外の畑を使^ふう露地栽培^{のう か おくがい はたけ}で育てています。

イチジクは、「一文字づくり」^{いちもんじ}という^{ほうほう}方法で栽培^{さいばい}します。一本の木を植本^{うえもと}から二またに分けて、さらに分かれた木から出た枝^{えだ}を、18～20本上向きに伸ばし、伸ばした枝に、葉が18～20枚出たところで芯止め^{しん ど}をします。

新芽^{しん め}が葉^はの付け根^{つ ね}から出てくるので、大きな実^みにするために、不要な芽^{ふ よう}を取りのぞく「芽かき^め」もします。

また、実^みの中に入る虫^{ふせ}を防いだり、病気^{びょう き}にならないように3回^{しょうどく おこな}ぐらい消毒^{しゅうかく}を行って、収穫^{しゅうかく}します。



のうぎょうきょうどうくみあい 農業協同組合

のう か 農家の人々が、よりよく仕事^{しごと}ができ、はたらく人々の生活^{まも}を守るために、農業協同組合^{のうぎょうきょうどうくみあい}がつくられています。

ひんしつ 品質のよい農産物^{のうさんぶつ}がとれるように指導^{しどう}するなどして、農家^{のう か}を支え、農業^{のうぎょう}を発展^{はってん}させるために、たがい^{たす}に助け合う組織^{そしき}です。

[農業協同組合の仕事]

- 農家^{のう か}に、農業^{のうぎょう}の技術^{ぎじゆつ}を指導^{しどう}しています。
- 農家^{のう か}が作る農産物^{のうさんぶつ}を集め、市場^{あつ}などに売っています。
- 農業^{のうぎょう}に必要な肥料^{ひつよう}や農薬^{ひりよう}などを、共同^{のうやく}で安く^{きようどう やす}買っています。
- 新せんな農産物^{のうさんぶつ}などを売る、直販所^{ちよくはんじょ}を開いています。
- 学校^{きゅうしよくよう}に、給食用^{のうさんぶつ}の農産物^{ていきよう}を提供しています。
- 農業^{のうぎょう}の仕事^{しごと}を知ってもらうために、出前授業^{で まえじゆぎよう}をしています。



(2) 家畜をそだてる人々の仕事

と さ わ ぎゅう 土佐和牛あかうし

「土佐和牛あかうし」は高知県独自の和牛で、全国の和牛の中でも、たいへん種類の少ないめずらしい牛です。

奈半利の畜産農家では、肉質のよい赤身をめざして牛を育てています。そのために、えさにもこだわり、農場はいつも清潔にして、牛がストレスを感じないように気をつけています。



えさは、大豆やとうもろこし、ぬかなどを混ぜ合わせた配合飼料を与えます。わらを発酵させた自家製のえさも与えています。

体調管理には特に気をつけています。食欲がないときには、風邪をひいていないか、下痢をしていないかなど、注意深く観察し、獣医に診てもらうこともあります。

農場の方は牛の健康をいちばんに考えて、「土佐和牛あかうし」



を育てています。子牛のころから出荷までの、2年3か月をいっしょに過ごすので、牛に名前もつけて、愛情をかけて育てています。

奈半利ゆず豚^{ぶた}

「奈半利ゆず豚^{ぶた}」は、品種^{ひんしゅ}にこだわった「三元豚^{さんげんとん}」をつかっています。野根山連山^{のねやまれんざん}の高台^{ようどんじょう}にある養豚場^{ようとんじょう}は、きれいな空気につつまれ、天然^{てんねん}のわき水^{りよう}を利用して、豚^{ぶた}を育てています。

高台^{ようどんじょう}にある養豚場^{ようとんじょう}は、夏はすずしく過^すごしやすいですが、冬の寒^{さむ}さはきびしいです。その寒^{さむ}さを乗り切るために、発酵床^{はっこうどこ}をつくれます。発酵床^{はっこうどこ}とは、おがくずやもみがらを混ぜたものを、発酵^{はっこう}させたもので暖^{あた}かく、また体の免疫^{めんえきりよく}力を高め、豚^{ぶた}を健康^{けんこう}に育てることが出来ます。



えさは、米粉^{こめこ}やおから、菓子粉^{かしこ}などを配^{はい}合^{ごう}したこだわりの飼料^{しりょう}に、ゆずの皮^{かわ}を乾燥^{かんそう}させ、くだいたものを混ぜ^まて与^{あた}えています。

「奈半利ゆず豚^{ぶた}」は、高知県産^{さん}のゆずをしぼった後の皮^{かわ}を利用^{りよう}した、リサイクル・プロジェクトなのです。

豚^{ぶた}はとてもきれい好き^ずな動物^{どう}で、農場^{のうじょう}の方は肥育舎^{ひいくしゃ}をいつも清潔^{せいけつ}にしています。走り回^{はしりまわ}ることのできる広い肥育舎^{ひいくしゃ}で、「奈半利ゆず豚^{ぶた}」はのびのびと育^{そだ}っています。



奈半利米ヶ岡鶏

肉類の中で、もっとも消費量が多いのが鶏肉です。「奈半利米ヶ岡鶏」の養鶏場は休みなく稼働していて、ひとときも気をゆるめることができません。



野根山連山の高台にある養鶏場は、夏はすずしく、暑さに弱い鶏には、とても過ごしやすい環境です。また鶏はじめじめした床が苦手なので、おがくずを敷き、床を乾そうさせ、病気にかかったりしないようにしています。さらに、冬場はおがくずを発酵させて床を暖め、米ヶ岡の冬のきびしい寒さから鶏を守っています。



鶏のひなのえさ



成長した鶏のえさ

えさはトウモロコシや小麦などの穀物類で、その栄養分や量に気をつけ、消化のよいものを与えています。海藻やヨモギなども与えて、おいしい鶏肉にするために工夫をしています。



「奈半利米ヶ岡鶏」は、1年間に35万羽が出荷されていますが、養鶏場の方は、健康な鶏を出荷することを、何よりも大切に考えて、飼育しています。

(3) 工場ではたらく人々の仕事

ふじむらせい し かぶしきがいは
藤村製絲株式会社

ふじむらせい し かぶしきがいは

藤村製絲株式会社は、1917年

たいしゅう

ふじむらよね た ろう

(大正6年)に藤村米太郎が会社

お

を起こしました。

ぐん ま けん

せい し き じゆつしゃ

し どう

群馬県から製糸技術者を指導

いん

まね

やく

せいさん

員として招き、約80人で生産を

はじ

しょう わ

き かい

始めました。1950年(昭和25年)には、新しい機械を入れて工場を

大きくし、従業員も220人にまで増やしました。

じゅうぎやういん

ふ



自動繰糸機を取り入れた工場

また、1957年(昭和32年)には、県内
で初めて自動繰糸機を取り入れて、さ
らに多くの生糸を作ることができる
ようになりました。こうして、1983

しょう わ

ひんしつ

ぜんこくさいこうきゆう

みと

年(昭和58年)には、品質で全国最高級糸として認められました。

ようさんのう か

わ ふく き

しかし、養蚕農家がへり、和服を着る人も少なくなり、2005年

へいせい

せいさん

ちゅう し

へいせい

(平成17年)に生産は中止されましたが、2007年(平成19年)には、

きんだい か さんぎやう い さん

にんてい

「近代化産業遺産」に認定されました。

工場は、2014年(平成26年)に太陽光発

へいせい

たいようこうはつ

でんしよ

げんざい

ふじむらせい し

き ねんかん

とう

電所になり、現在は藤村製絲記念館で、当

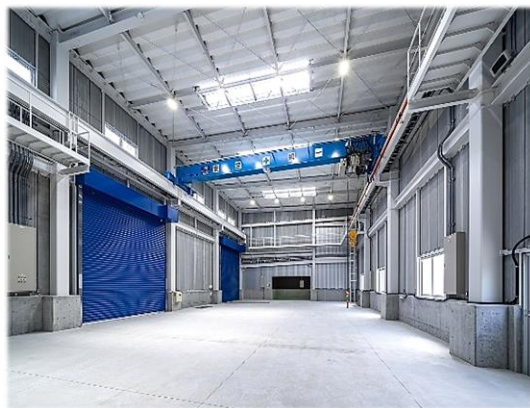
時のようすを知ることができます。



近代化産業遺産

平成19年度 経済産業省

かごお
籠尾ドック



みなさんの知っている船には、どんなものがありますか。

かごお 籠尾ドックには、^{じゅんし}巡視艇、^{けいび}警備艇、^{えんよう}遠洋まぐろ延縄漁船、^{はえなわぎよせん}かつ
^{いっほんづ}一本釣り漁船、^{ぎよせん}まき網漁船、^{あみぎよせん}遊漁船、^{ゆうぎよせん}定置網漁船のほか、^{ていちあみぎよせん}多く
^{しゅるい}の種類の船が入ってきます。

では、^{かごお}籠尾ドックでは、^{しごと}どんな仕事をしているのでしょうか。

みなと 港に入ってきた船の修理や点検をしています。5年ごとの中間
けんさ 検査や定期検査もしています。主に、日本の近海で仕事をしてい
る船が入ってきたり、また、アイスランドやニュージーランド、
南アフリカなど、世界各地の気象のきびしい海を、航海してきた
船も入ってきます。



400トン級の船で、さび止め用ペンキや汚れ
ぼうし 防止用ペンキ（船底に、カキや青のりが付かな
いようにする）を、1トンほど使ってぬり直しま
す。

また、海や空気を汚さないよう、
あぶら 油や水を処理したり、排気ガスをき
れいにする機械の点検や修理をし
ます。特に、機械を動かすために
ひつよう 必要な、発電装置の点検や修理には
気をつけています。



また、海に出ている船のエンジンの状態を知ることができる、
新しい装置を作ったり、事故を防ぐ装置の開発もしています。



船ではたらく人たちが、安全に航海できる
ように整備することを、何よりも大切に
て仕事をしているんだね。



と そう こうてい 塗装の工程



じょう か 上架

まずは、船を修理するために、工場にある引揚船台を使って、港にうかんでいる船を陸に揚げます。この作業を「上架」といいます。



サンディング

次に、船の表面を研磨します。これは塗料の状態が悪いところを取り除くためと、新しい塗料が付きやすくするための作業で、「サンディング」といいます。



と そう 塗装

そして、スプレーガンやはけを使って塗装をします。塗料には接着をよくするものや、船体を守るためのさび止め、汚れを防ぐものなど、いろいろな種類があります。



し あ 仕上げ

最後に、塗料をしっかりと乾燥させて仕上がりです。塗装は船体を守るためにとても大切な作業です。また、今は環境に配慮した塗料が使われるようになっています。

たいへいよう めん なみ し ぜん う えいきょう かご お
太平洋に面して、波や風など自然から受ける影響も大きい籠尾

ドックですが、はたらきやすく安全に仕事ができる職場になるように、工夫を重ねています。



かぶしきがいしゃ やまざき き かい 株式会社ISS山崎機械

きんぞくせいひん ちゅうぞう たんぞう
金属製品は、鋳造や鍛造とい

う方法でつくられています、
ISS山崎機械では、鍛造の製法に

よって製品をつくっています。



りこちゃんは、ISS山崎機械では、どんな仕事をしているのか、
工場長の福田さんにお話をうかがいました。



「鍛造」というのは、金属を熱してやわらかくして、
ハンマで打ちのばして金属製品をつくることです。

わたしたちの会社では、進んだ技術を使うことによ
って、建設機械、船、橋、鉄道車両、発電所などで使う
多くの部品を、お客様の注文どおりに、品質のよい製
品にしあげています。 ※ ハンマ … 金属を打撃する機械

奈半利工場では、おもに運ばれてきた鋼材を切断する作業を
行っています。切断した鋼材は室戸工場に運ばれ、熱を加えて
金型に入れ、エアスタンプハンマで叩いて形に仕上げます。



まるのこ
丸鋸



まるのこ ほそ こうざい
丸鋸は細い鋼材
つか
に使われ、短い時間
で、たくさん切るこ
とができます。
おびのこ まるのこ
帯鋸は丸鋸より
時間はかかります
が、ふと こうざい
が、太い鋼材を切る
ことができます。

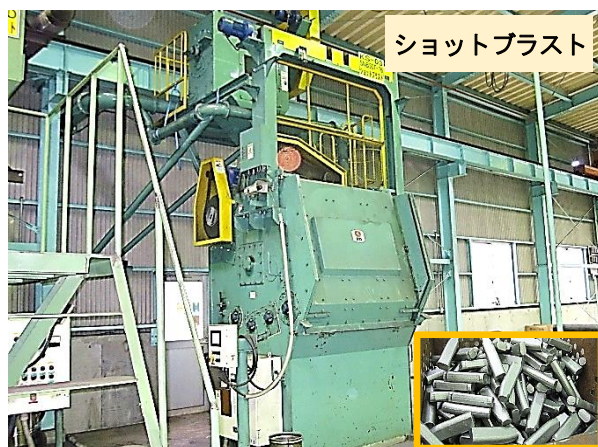
でき上がった製品は、トリ
ミング（製品のよぶんなどこ
ろを取り除く）をして熱処理
をします。そして最後の仕上
げと検査をして出荷します。

高い技術でつくられた
製品は、建設機材をはじめ、
さまざまな部品として、国内
外で使われています。

世界に知られる長いつり
橋「明石海峡大橋」にも、ISS
山崎機械でつくったものが
あります。それは、橋の命綱
のケーブルをたばねる部分
のハンガーソケットです。
全長約4 kmにわたって1680
本も使われています。



室戸工場のように（1ラインに、エアスタンプハンマ・
プレス・加熱炉があり、合計6ラインあります。）



1 mmくらいの小さな金属の玉を製品に当てて、表面
をきれいにする機械です。



ISS富士鍛でも、鍛造という方
法で、強くてじょうぶな金属製品
をつくっています。

なはくんは、仕事のようすにつ
いてくわしく知るために、工場をたずねて常務取締役
の高橋さんに、お話をうかがいました。



製品は、建設機械や工作機械、また風力発電機など、
さまざまな分野の部品として使われています。
鍛造でつくられた製品は強度が高く、とてもじょう
ぶなので、いろいろな機械の歯車として使われたり、
また、列車の部品として使われ、人々の仕事や生活に役
立っていただいています。



工場では、3～8人でチームをつくり、5つのチームで仕事
を分担して、いろいろな大きさの金属製品をつくっています。



1000度をこえる炉で、鋼材に熱を加えます。



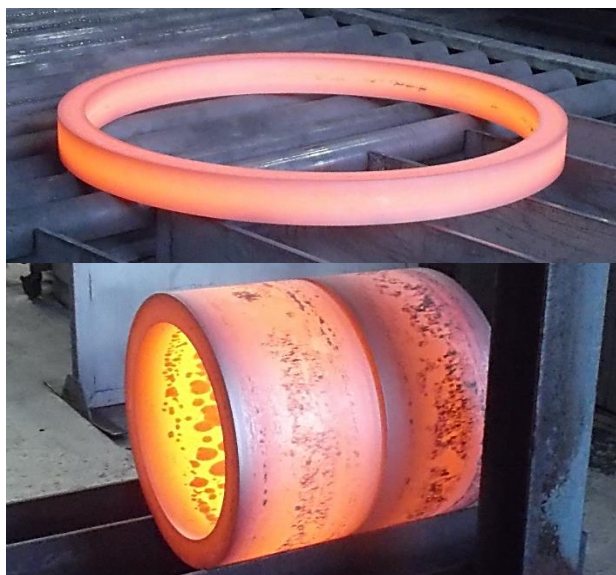
「あな抜き」



「ローリング鍛造」

高温でやわらかくなっている鋼材にあなを開け、
機械を使って、リングの形に仕上げていきます。

広い工場内では、フォーク
リフトに乗った人が、少しは
なれていても熱さが伝わっ
てくる高温の炉から、まぶし
く光る金属の鋼材を取り出
していました。



その鋼材を移動させて、中
心にあなを開けると、大きな

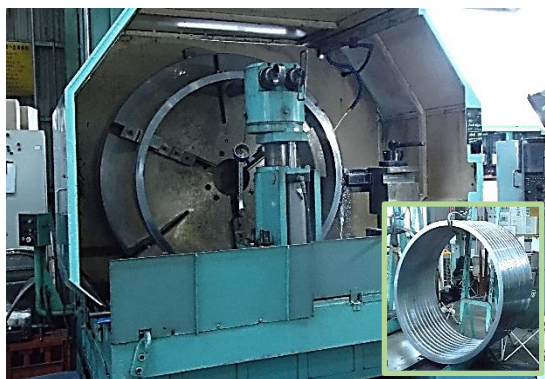
いろいろな大きさや、厚さのリングがあります。

えんぴつの先のような形をした「エッジロール」で、鋼材を押し
のばしていきます。どんな機械の部品に使われるかによって、厚
さや大きさも変えることができます。

強くて、とてもじょうぶな金属なので、パワーショベルの部品
や、風力発電の増速機の歯車にも使われます。日本でつくられる
風力発電機の約90%に、ISS富士鍛の製品が使われています。



製品をつくるための鋼材を、この機械で切ります。
重いものは1つが3000kg以上のものがありま



鍛造されたリングは、うすくても70mmなので、
さらにうすくるときは、この機械で切ります。



りこちゃんは、町内にある会社、ダイネツを見学しました。

ダイネツは金属製品をつくる会社ですが、工場長の土居さんから、

仕事のようすについてお話をうかがいました。



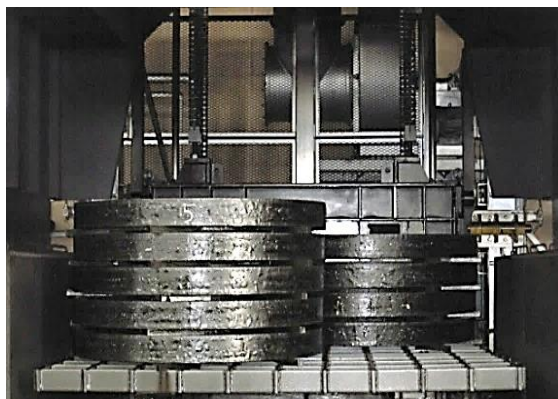
工場では、金属を熱したり冷やしたりして、お客様の注文された硬さの製品をつくっています。製品からは、建設機械などの部品がつくられています。金属の材質によって焼く時間を変えたり、製品の仕上りの硬さは、温度や時間などの熱処理の仕方によって決めています。



高知工場では、パワーショベルの旋回部の部品などになる金属をつくっています。では、どのようにして熱処理は行われているのでしょうか。土居さんが、工場の中を見せてくれました。



高温炉で、850度～900度くらいの熱を加えます。



水か油の水槽に入れて、冷まします。



ていおん ろ や もど せいひん だいしゃ はこ
低温炉で焼き戻しをした製品を、台車で運びます。



せいひん しぜん さ
製品を空気中で、自然に冷まします。



せいひん ぶ けず きかい つか せいひん かた
製品の一部分を削って、機械を使って製品の硬さなど、
仕上がり具合を検査します。



けん さ ごうかく せいひん しゅつ か
検査に合格すると、製品を出荷します。

工場には 高温炉 と 低温炉
の 6 つの 炉 があり、 焼き入
れ・焼き戻しをしています。

製品の 硬さは 焼く 温度で
変わりますが、冷やし方も大
切です。

硬くしたいときは水
を使って急速に冷やし、時間
をかけて冷ますときは油を

使います。こうして、製品の
仕上げ方によって、作業内容
をかえています。

製品は 建設機械 や 自動車
の 部品 として使われ、全国に

出荷されています。

(4) 海ではたらく人々の仕事^{しごと}

定置^{ていち}あみ^{りょう}漁

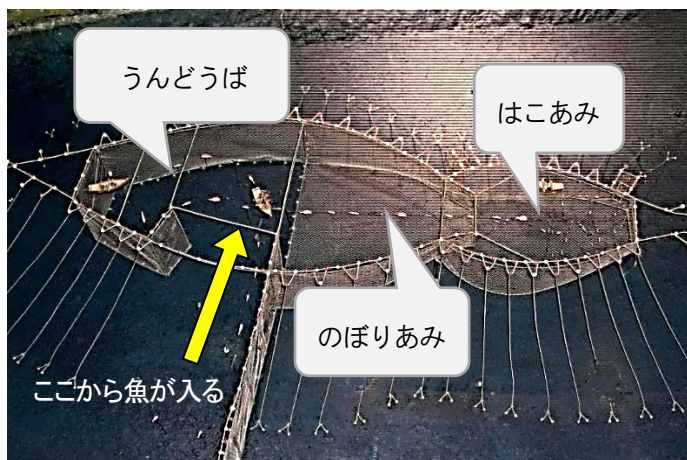
奈半利は、定置^{ていち}あみ^{りょう}漁^{りょう}がさかんで、11月から翌年^{よくねん}の7月ごろまで、あみを海の中に入れて、魚をとっています。一度にいろいろな^ど



種類^{しゅるい}の魚をとることができる漁法^{ぎょほう}です。

定置^{ていち}あみ^{りょう}漁は、港^{みなと}から船^{ふね}で10分ほど沖^{おき}の海^{うみ}で行^{おこな}われています。船^{ふね}には5～7人^{じょうせん}が乗^{のり}船^{ふね}し、朝^{あさ}早くあみをあげに行^いき、港^{みなと}に帰^{かえ}ってとれた魚^{いし}を水揚げ^{みずあ}げしています。

あみは、1か月ごとに入れかえて、魚がたくさんとれるように汚^{よご}れを落^おとしてから、破^{やぶ}れたところを修^{しゅう}理^りしています。



定置^{ていち}あみ^{りょう}漁では、季節^{きせつ}によってとれる魚がちがいます。とれた魚はなるべく傷^{きず}つけないように水揚げ^{みずあ}げし、小さい魚はにがしています。

定置^{ていち}あみ^{りょう}漁は、かんきょうのことを考えた、工夫^{くふう}された漁法^{ぎょほう}といえます。

一本づり

加領郷には、つりで漁^{りよう}をする人が多くいます。3～10トンぐらいの船^{おき}で沖に出て、キンメダイ、カツオ、キハダ、スルメイカ、さば類^{るい}などをつっています。

つりには、1本のつり系に、1つのつり針^{ばり}をつけて、1匹^{ほうほう}ずつ魚をつり上げる方法や、1本のつり系に、いくつものつり針^{ばり}をつけて、何匹^{ほうほう}きもの魚をつり上げる方法^{ほうほう}などがあります。

また、本物^{ほんもの}そっくりのぎじ餌^えを使うつり方^{つか}など、漁法^{ぎよほう}も工夫^{くふう}されています。

まき取り機



キンメダイ^{りよう}漁の、サビキとおもり



キハダ



カツオ



クロマグロ

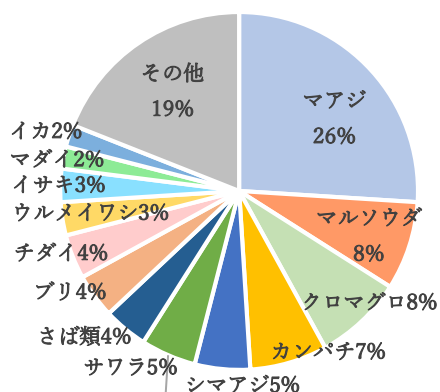
一本づりをしている おじさんの話

季節^{きせつ}によってつれる魚がちがいます。それぞれの時期^{じき}にとれる魚をつり上げるのが、一本づりの漁^{りよう}です。

1～2人の少ない人数^{りよう}で漁^{りよう}に出ることができますが、魚を大量^{たいりよう}にとることはできません。

また、波^{なみ}や風^{えいきよう}の影響^うを受けやすく、天候^{てんこう}によっては漁^{りよう}に出られない日もあります。

てい ち しゅるい ○ 定置あみでとれる魚の種類



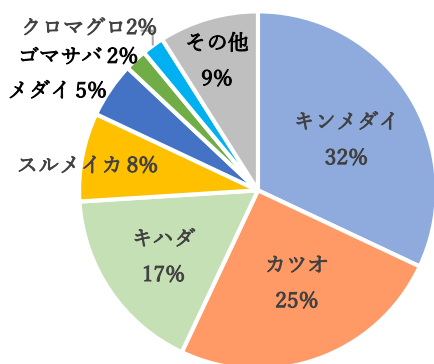
てい ち しゅり
定置あみの修理



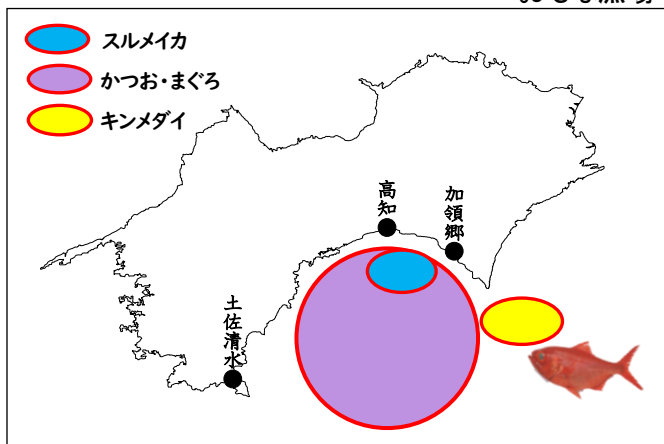
苦労 台風が来ると、あみがこわれることがあるので、対策をしなければいけません。

工夫 魚を高く買ってもらえるように、魚屋さんのほしい種類や大きさに分けています。

しゅるい ○ 一本づりでとれる魚の種類



ぎょじょう
おもな漁場



苦労 1人で、道具の準備や漁などを、ぜんぶやらないといけないので大変です。

工夫 新鮮な魚が売れるように、1匹1匹きずつけないように、ていねいにあつかいます。

※ 円グラフは、奈半利町でとれた魚の種類（令和3～5年度の平均値：金額の多い順に並べています）

ぎょぎょうきょうどうくみあい 漁業協同組合

ぎょぎょう 漁業は、少ない人数でもできる仕事ですが、ぎょぎょう 漁業をする人々が
きょうりょく 協力して、よりよく仕事を進めていくためにつくられた組織が、
ぎょぎょうきょうどうくみあい 漁業協同組合です。

ぎょぎょうきょうどうくみあい 漁業協同組合では、ぎょぎょう 漁業をする人に仕事の仕方を指導したり、
しごと ひつよう せつび どうぐ 仕事に必要な設備や道具などのお世話をしたりしています。

ぎょぎょうきょうどうくみあい しごと 〔 漁業協同組合の仕事 〕

- 水あげされた魚を、市場で魚屋さんに売っています。
- 魚が高く売れるように、せんど たも くふう 鮮度を保つ工夫をしています。
- ずっと魚がとれるように、とり方のルールを決めています。
- ほか ばしょ ぎじゅつ ぎょぎょう 他の場所の新しい技術を、漁業をする人々に教えています。
- ぎょぎょう しごと 漁業の仕事をする人々の、くらしをささえています。

市場では、朝8時半からせりがはじまります。



海のかんきょうと^{ぎょぎょう}漁業

この数年ほど、加領郷では、キンメダイの水揚げがほとんどありません。また、ゴマサバやスルメイカの水揚げもへってきており、海ではたらく人々の仕事に影響が出ています。



水揚げされたキンメダイ



ゴマサバ

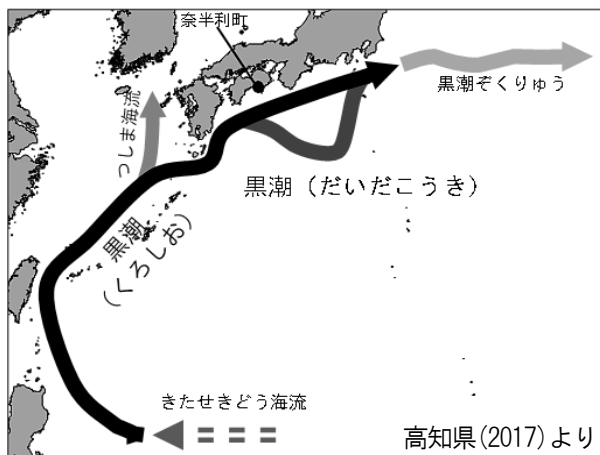


スルメイカ

このように、魚がとれにくくなっている状況は、全国にも広がっています。ゴマサバやスルメイカがへっているのは、全国で魚やイカの量がへってきていることが、関係していると考えられています。

また、魚のすみやすい海のかんきょうと、とれる量も関係があるようです。土佐湾には、黒潮というあたたかい潮の流れがありますが、数年前から海岸から遠ざかり、沖のほうを流れるようになっています。

この黒潮の流れの変化が、海のかんきょうにあたえる影響も心配されています。



(5) 店ではたらく人々の仕事

買い物調べ

りこちゃんの学級では、自分たちの家の人は、どんな品物を、どこで買っているかを調べて、表にまとめました。

買うもの 買うところ	食料品	日用品	着るもの	本・文ぼう具	電化製品	酒	薬・けししょう品
町内の店	○	○	○	○	○	○	○
町外の店		○	○	○	○		
大型ショッピングセンター		○	○	○			
スーパーマーケット	○	○				○	
せんもん店	○		○	○	○	○	○
コンビニ	○			○		○	
その他		○				○	○

りこちゃんの家の買い物調べ



家の人といっしょに調べてみました。
いろいろな店で、買い物をしていることがわかりました。

う品物がちがっていて、家の人は、どんな品物を買いたいと考えて、店を選んでいるのだと思いました。

学級の買い物調べをして、いろいろなことを知ることができたので、町内の店について調べてみることにしました。

調べてみると、町内の店でいろいろな種類の品物を買っていることがわかりました。

特に食料品など、毎日必要なものは、町内で買っています。

また町外には、衣服や電化製品、本などを買っていることもわかりました。

店の種類によって、買

しょうてん 商店のある場所

りこちゃんの学級では、スーパーマーケットや近くの商店で、
買い物をする家が多くあります。そこで、町内の商店が集まっ
ている場所について話し合いました。

国道55号線にそって、ホームセンターや農協の直販所、電気店、
弁当屋やパン屋、メガネ店、またコンビニエンスストアもあり、
多くの商店があることがわかりました。

そして、奈半利駅には「物産館いちじく」があり、駅の近くには
広い駐車場のあるスーパーマーケットもあります。店には買
物に来ている人がたくさんいました。



奈半利駅の「物産館いちじく」では、
地元でとれた新鮮な野菜や、地元の産品
を使ったジャムやみそ、ピクルスなどの
加工製品が売られています。
品ぞろえも多く、奈半利の味をいっば
い楽しむことができます。店では近くの
町や村の商品も、取りそろえています。



奈半利町、田野町、安田町、北川村、
馬路村でつくられる中芸地区商工会で
は、お客さんをよぶ工夫として、中芸
大吉カードを作っています。

100円で1ポイントつき、ポイントが
たまると500円の商品券をもらえます。
商品券は買い物のときに利用できます。

スーパーマーケットに、見学に行こう

買い物調^{しら}べをしてみると、よく行く店はスーパーマーケットでした。そこで、くわしく調^{しら}べたいことや、調^{しら}べ方などをみんなで話し合い、見学に行くことにしました。

スーパーマーケットの見学

調^{しら}べること

1. 店にはどんな品物^{しなもの}があるのか。
2. どんな仕事^{しごと}をしているのか。
3. 品物^{しなもの}はどこから来るのか。
4. 品物^{しなもの}がよく売れるように、工夫^{くふう}していることはあるのか。



調^{しら}べる方法^{ほうほう}

1. 店の中や、お客^{きやく}さんの買い物^{もの}のようすを見る。
2. 店の人や、お客^{きやく}さんにインタビューする。



「よく売^{もの}れている物は、何かな …」



「工夫^{くふう}していることは、ありますか？」

スーパーマーケットではたく人

なはんくんたちが見学ねがをお願いすると、店長さんが、店の中を案内あんないしてくださいました。店長さんは、わたしたちの質問しつもんにも、ていねいに答えてくれました。

店長さんの話

スーパーマーケットでは、食料品しょくりょうひんをはじめ、日用品にちようひんや衣料品いりょうひんなど、いろいろな種類しゅるいの品物しなものを多くそろえています。

品物しなものは、お客さんが見やすく、手に取りやすいようにならべて、足りないものはないか、いつも気をつけています。

新鮮しんせんな品物しなものや、品質ひんしつのよい品物しなものを、できるだけ安くやすそろえて、お客さんきやくに、買い物ものを楽しんでもらえることがうれしいです。

品物しなものの多くは、おもに高知市しの間屋とんやや市場から、仕入れてあるそうだよ。



〔食料品コーナー〕



〔日用品コーナー〕



〔衣料品コーナー〕

店長さんは、「店のおくにも、はたらいている人がいるよ。」と
 言って、店の調理場^{ちようりば}などを見せしてくれました。魚をさばいている
 ところや、ひき肉^{にく}をつくる機械^{きかい}もありました。また、
 弁当^{べんとう}を作っている調理場^{ちようりば}もありました。



「弁当も、店で作るんだね。」



「ひき肉^{にく}を作っているよ。」



りこちゃんたちは、野さい^{くだもの}や果物^{おくだもの}などが送られて来るところも
 調べました。奈半利のスーパーマーケットには、町内でとれたもの
 のだけでなく、他の市町村^{ほか しちょうそん}や他の県^{ほか けん}でとれたもの、また、外国か
 ら入ってくるものもあることがわかりました。



〔 野菜コーナー 〕



〔 アイスクリーム コーナー 〕

奈半利のおかって



奈半利のお母さんたちが、愛情をこめて作ったジャムやケーキ、ドレッシングには、地元でとれたものが使われています。甘み・食感・香りの、どれをとっても自慢できる奈半利の特産品イチジクは、その代表的な食材です。



にぼしやカツオ節、昆布でだしをとったおかずはどれもが手作りで、体がよろこぶやさしい味わいです。

地域でとれた地場産品を使って、町おこしにも一役をになう「奈半利のおかって」は、今日も町を元気にしています。

(6) 木をあつかう人々の仕事^{しごと}

学校林^{りん}

奈半利町は、北には北川村へ、また東には室戸市へと、山林が広がっています。

須川山^{すがわやま}には、奈半利町の学校林^{りん}があります。ここは、1979年(昭和54年)に安芸営林署^{あきえいりんしょ}(現在の安芸森林管理署^{あきしんりんかんりしょ})と部分林契約^{ぶぶんりんけいやく}をして、国有林^{こくゆうりん}をゆずり受^うけたものです。

その後、ヒノキやスギなどの苗木^{なえぎ}が植^うえられて、町が間伐^{かんばつ}や枝打^{えだ}ちなどの手入れをして、木^きを育^{そだ}てています。



りんばん
19林班の看板

学校林^{がっこうりん} (環境教育^{かんきょうきょういく}や体験活動^{たいけんかつどう}などを目的^{もくてき}に、学校^{ほゆう}が保有^{しんりん}する森林)

- 場 所 奈半利町須川^{すがわ} 須川山国有林19林班^{すがわやまこくゆうりん りんばん}
- 海 拔 520m ～ 800m 平均 660m
- 面 積 4.87 ヘクタール

奈半利貯木場と製材所



うまじむらやなせ てんねんすぎ あきたすぎ よしのすぎ
馬路村魚梁瀬の天然杉は、秋田杉や吉野杉とならんで日本三大
すぎ やなせ げんぼく
杉の一つで、魚梁瀬から切り出された原木は、奈半利町や田野町
あつ とうじ もくざい かこう せいざいしよ
に集められました。当時の奈半利町には、木材を加工する製材所
が げんざい せいざいしよ
多くあったそうです。(現在、町内に製材所はありません。)

ちょぼくじょう しょうわ やなせしん
奈半利貯木場が 1931年(昭和6年)につくられると、魚梁瀬森
りんとつどう やなせすぎ はこ
林鉄道奈半利川線で、多くの魚梁瀬杉が運ばれてくるようになり
ました。貯木場に集められた原木は、町内のせいざいしよ はしら いた
の製品に加工されていました。

しょうわ しんりんくみあいれんごうかい けんしんれん
1978年(昭和53年)には、高知県森林組合連合会(県森連)が、



ねもと げんぼく もとだま
根元のほうの原木「元玉」

あきえいりんしよ ちょぼくじょう ぶ
安芸営林署から奈半利貯木場の一部をはらい
う けんしんれん もくざいきょうはんしよ
受けて、県森連奈半利木材共販所となり、県内
せいざいしよ げんぼく はんばい
外の製材所に原木を販売しています。(毎月2回
にゆうさつ ほうほう はんばい
の入札などの方法で、販売されています。)

もくざいきょうはんしよ 奈半利木材共販所

もくざいきょうはんしよ うま
奈半利木材共販所には、馬
じ むろ と や す けんとうぶ
路や室戸、夜須など、県東部か
げんぼく はこ
ら原木が運ばれてきます。

はこ げんぼく
運ばれてきた数多くの原木
は、せんべつき つか し わ
は、選別機を使って仕分けさ
れます。木の材質や太さ、曲
ざいしつ ま
がりがあるかないかなどをたん
担

とうしゃ み わ しゅるい
当者が見分け、コンベヤから種類ごとにおろしていきます。

し わ げんぼく しゅるいべつ つ
仕分けされた原木は、広いしき地のあちこちに、種類別に積み
かさ はえ
重ねられていて、この木の山のことを桧といいます。

木は、わたしたちの生活になくてはならないもので、販売され
もくざい せいひん もくざい
た木材から多くの製品が作られています。まっすぐな木材は家の
はしら ま もくざい いた か こう せつちやく
柱などになり、曲がっている木材はうすい板に加工されて、接着
ざい てんぱん
剤ではり合わされ、テーブルの天板などになっています。



げんぼく せんべつき
原木の選別機



せんべつき し わ げんぼく
選別機で仕分けされた原木



し わ げんぼく しゅるい つ かさ しゅつか はえ
仕分けされた原木は、種類ごとに積み重ねられて出荷されます。（左：スギの桧 / 右：ヒノキの桧）