

## 2 市の人々の仕事

### 1 農家の仕事

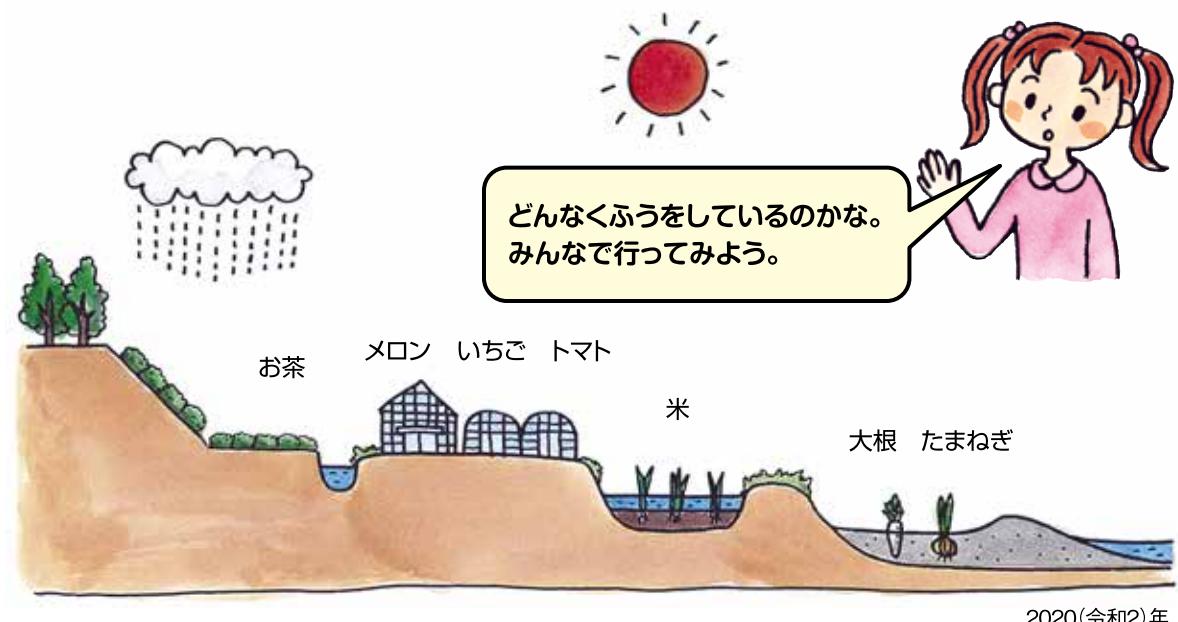
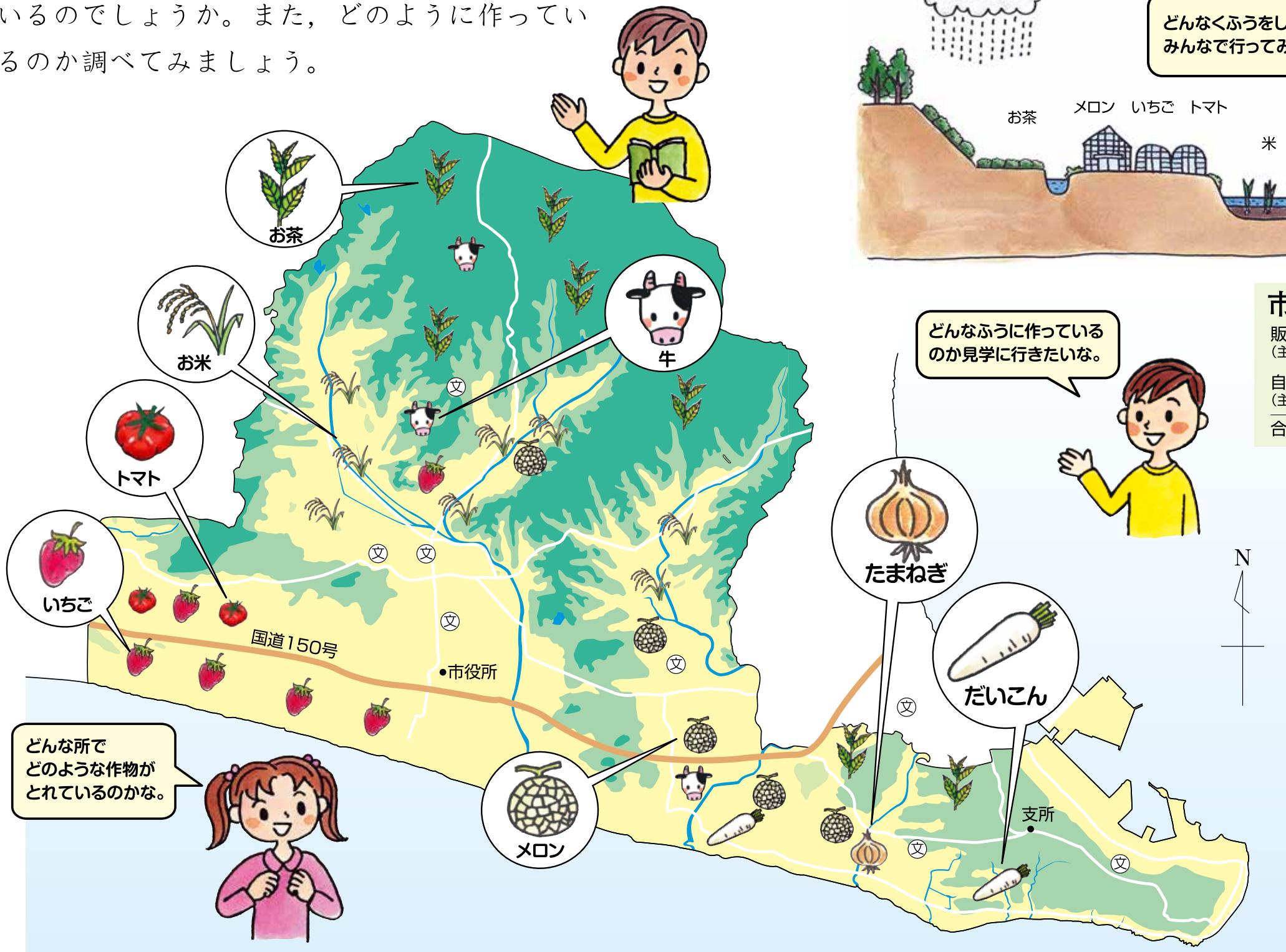
御前崎市では、農家の人たちが、いろいろな作物を  
作っています。

そこでは、どんなものをどのように作っている  
のでしょうか。



## (1) いろいろな作物を作っている御前崎

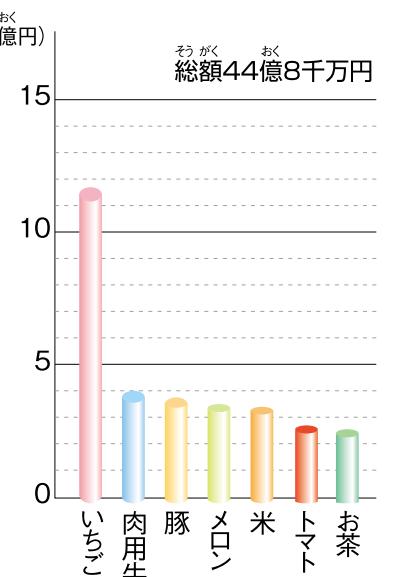
御前崎市ではどこで、どんな作物が作られているのでしょうか。また、どのように作っているのか調べてみましょう。



市の農家数	
販売農家 (主として売ることを目的とする農家)	433戸
自給的農家 (主として自分で食べることを目的とする農家)	297戸
合 計	730戸

【2020年農林業センサスより】

## 御前崎市のおもな農産物の產出がく



## (2) みどりがいっぱい。おいしい「御前崎のお茶」

### ◆茶畠が広がっているところ

御前崎市でお茶づくりをしているところを調べてみました。

販売目的の茶畠面積・農家数

2020(令和2)年	
茶畠面積	1,835,200m <sup>2</sup>
茶農家数	156戸

【2020年農林業センサス調査結果より】

お茶がつくられて  
いる主なところ



新しい  
新野地区にある御前崎茶の  
せん伝広告



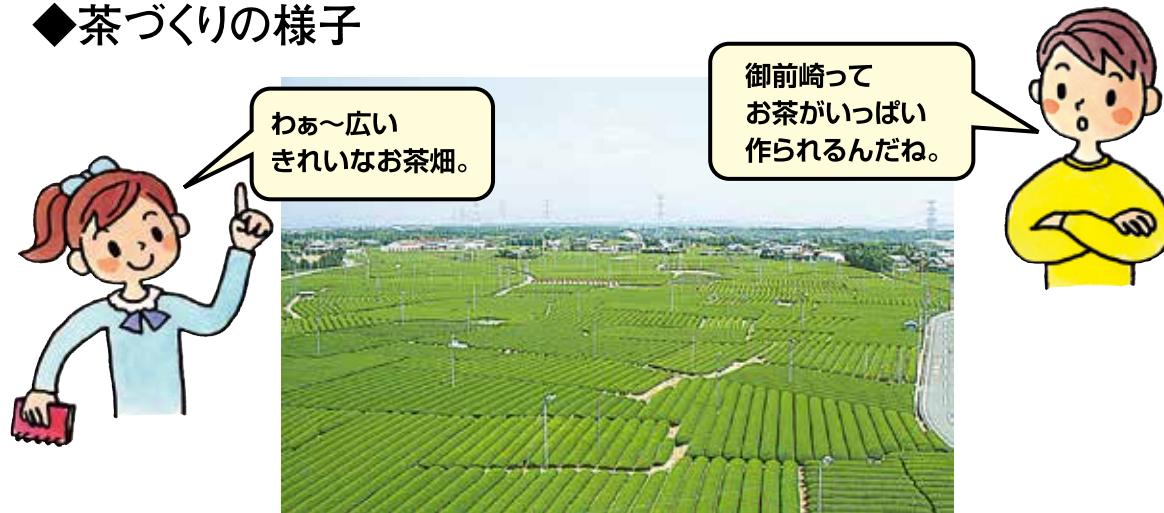
原子力館のちゅう車場にあるかん板



お茶をふくろにつめているところ



## ◆茶づくりの様子



どこでどんなふうにしてお茶をつくっているのか  
見に行ってみよう。



斜面に広がる茶畠(朝比奈地区)

茶畠は、牧ノ原台地や南向きや西向きの  
斜面や平たんな土地にあります。

### お茶を作っているおじさんの話

御前崎のお茶がおいしいわけは2つあるんだよ。

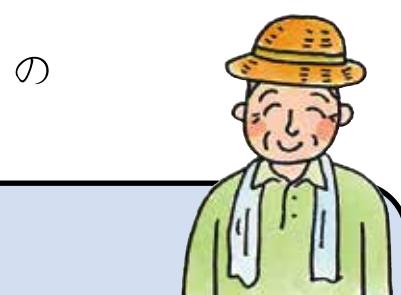
一つは牧ノ原台地の南がわにあるのであたたかく、静岡県内で一番にお茶をつむことができるんだ。

もう一つは、晴れの日が多く太陽の光をいっぱいあびるので、葉肉のあついお茶ができるよ。お茶には、けんこうによいカテキンがいっぱい入っているんだ。

でも、新芽ができるのがどの地区よりも早いので、「霜」のひがいを受けないように、「遅霜予報」をよく聞いているよ。



昔、4月の中旬ごろ見られた手づみ



たいさく ほうそう  
遅霜対策の防霜ファン

おいしいお茶をつくるために、農家の人はいろいろな作業に大いそがしです。



肥料をあたえる

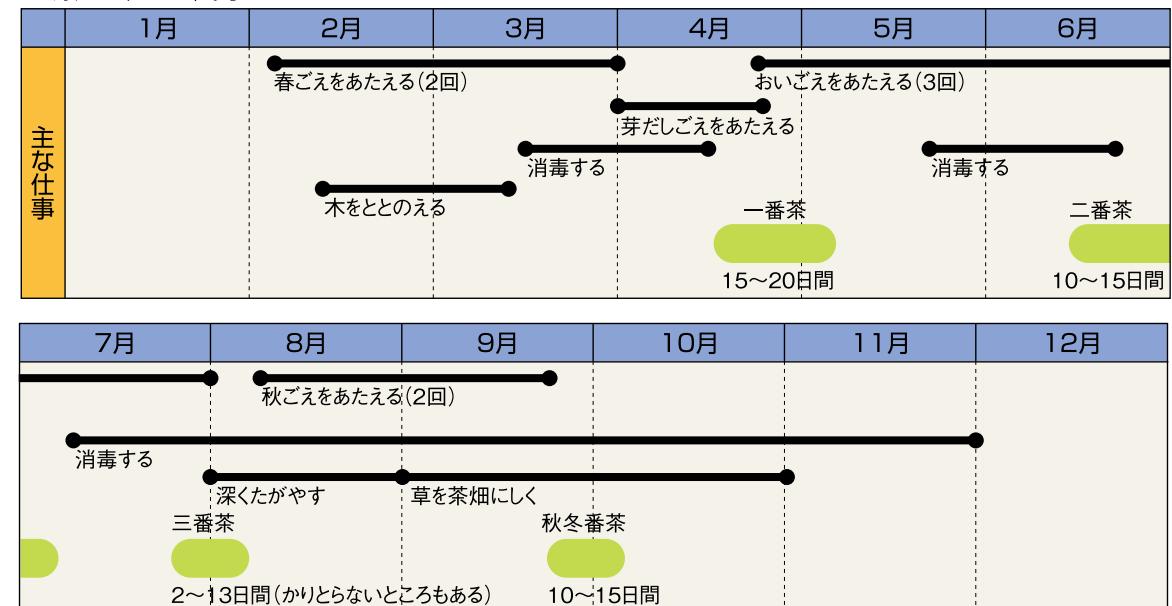


消毒をする



動力茶かり機でかる

### お茶づくりの農事ごよみ



最近では、ペットボトルのお茶を飲む人が増えたので、三番茶や秋冬番茶もかりとるようになつてきました。

たくさんのお茶を早くかりとるために、乗用茶かり機も増えています。



増えている乗用茶かり機

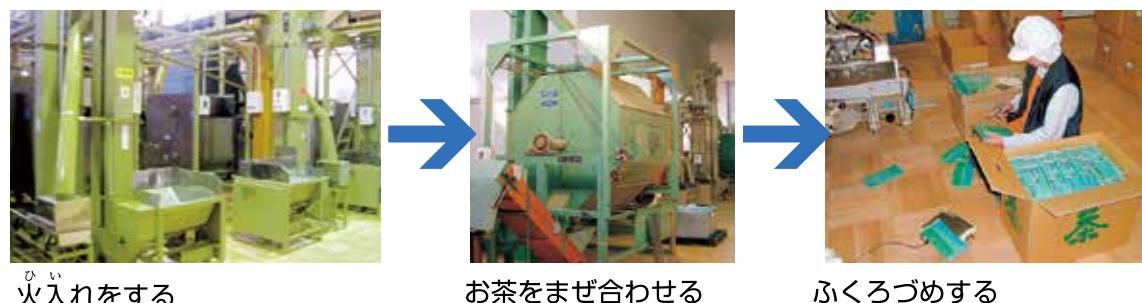
## ◆お茶工場を見学に行こう

かりとられた「生葉」は、お茶工場にはこびます。お茶工場へ行ってみましょう。

### 生葉から あら茶にする



### あら茶から しあげ茶にする



### 「しあげ茶」工場のおじさんの話

せい茶工場では、「むす」「もむ」「かわかす」の3つの作業で「あら茶」をつくります。新茶の時はいそがしいので、24時間ずっときかいを動かしているよ。

わたしの工場では、御前崎茶のふかいみどり色とあまいかおりを出すため、さいごの「火入れ」（乾燥させる作業）にとくに気を使うよ。

こうしてできたお茶は、毎年いろんなコンクールで賞をとっているんだよ。

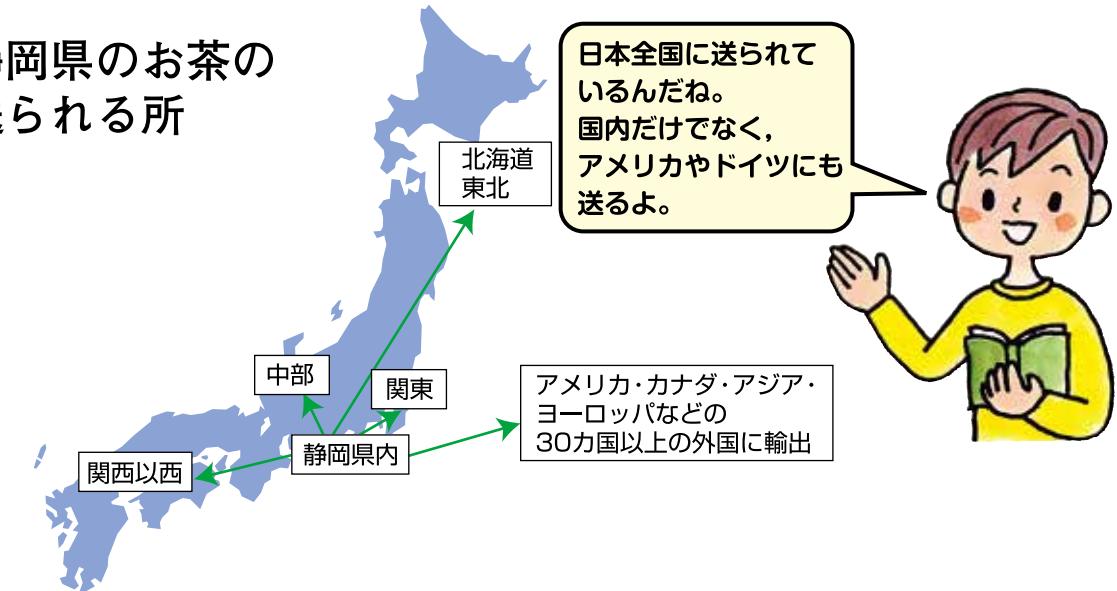


令和元年（第73回）  
全国茶品評会 農林水産大臣賞  
(株)やまま満寿多園

## ◆全国に送り出すお茶

「しあげ茶」は、どこに送られるのでしょうか。

### 静岡県のお茶の送られる所



## ◆お茶の「手もみ」や「おいしいお茶のいれ方」にちようせん

「手もみ保存会」や「茶業青年団」をおまねきして、「お茶の手もみ」や「おいしいお茶のいれ方」を体験することができます。



みんなで、お茶をもんでいる様子



お茶のもみ方には、「もみきり」や「でんぐり」といったやり方があるんだよ。  
「こくり」で形をととのえ、つやを出して荒茶にしあげるよ。

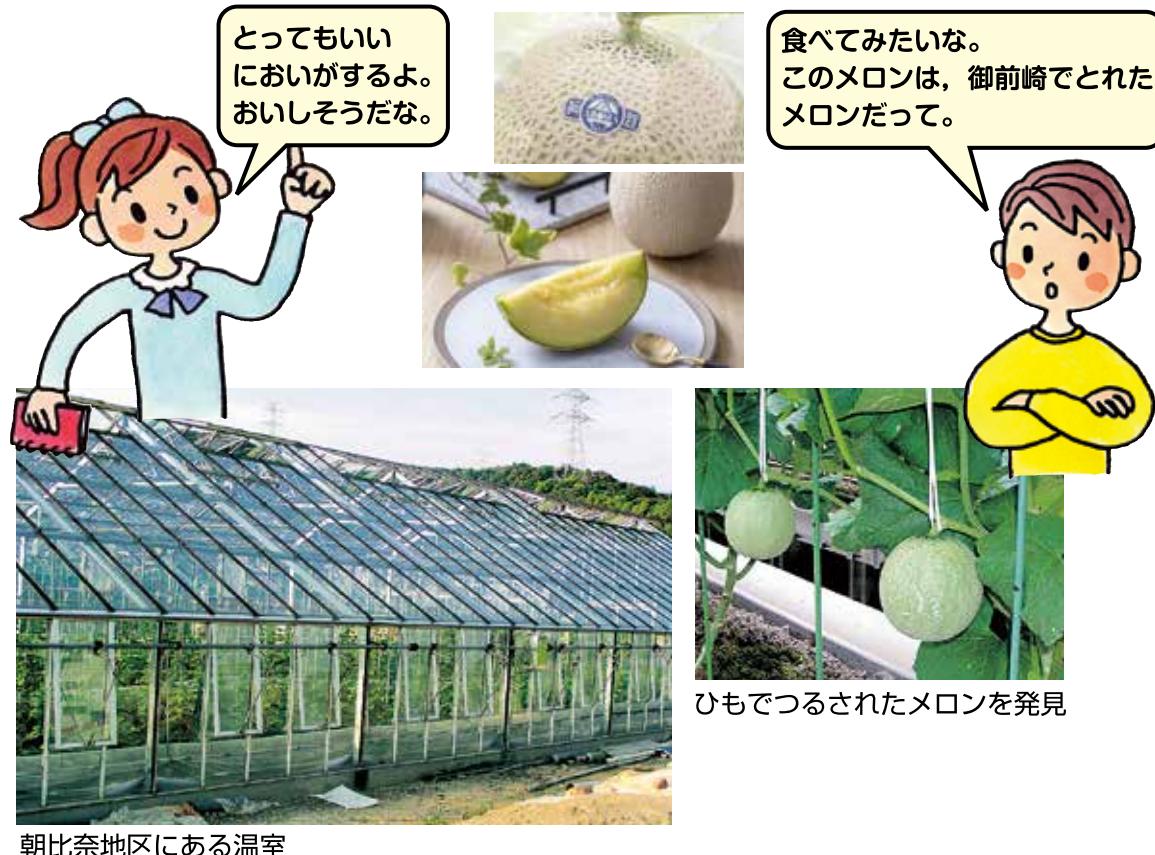


お茶のいれ方教室

お茶にもいろいろ種類があつて、お茶の種類によっていれ方が少しづがうんだよ。



### (3) 食べてみたいな「御前崎のメロン」



朝比奈地区にある温室

#### メロンを作っているおじさんの話

メロンは、温室で作っているんだよ。なえを植えてから120日間は、大きくするために毎日気をぬけないんだよ。大きくなったメロンは、1こずつひもでつるして大切に育てるんだ。

御前崎は冬でも太陽がいっぱいあたるので、とてもあまくてかおりのよいメロンができるんだよ。



#### おいしいメロンを作るための工夫



つぎ木をする

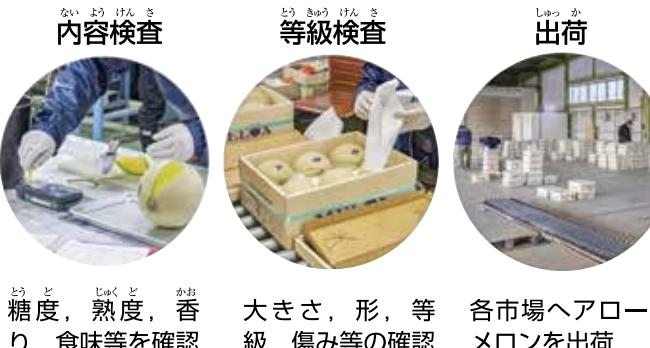
花粉づけをする

せんかをする  
(よい小メロンをえらぶ)

1個のメロンを作るためにいろいろな仕事があるんだね。



おいしいメロンにするために、  
他にも工夫していることがあるんだよ



品評会の様子

わあ、メロンがいっぱいだ。  
メロンを食べながらメモを  
とっているようだけど、  
何をしているのかな。



#### 温室農協のおじさんの話

御前崎で作られたメロンは、掛川市千浜にある温室農業協同組合静南支所に運ばれてきます。温室農協では、毎日糖度計を使ってきびしい検査をしているんだよ。また、年4回品評会を開いて、おいしいメロンを作った農家の表彰もしています。

みんなできそい合っておいしいメロンを作っているので、御前崎のメロンは、全国で大評判なんです。



静岡県温室農業協同組合静南支所

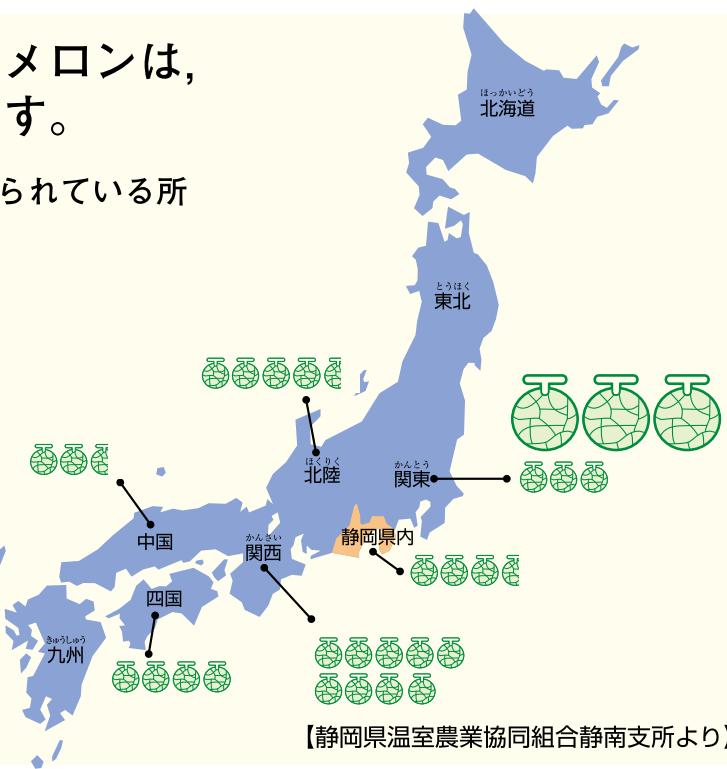
#### 大評判の御前崎のメロンは、 全国に出荷されます。

御前崎などのメロンが送られている所  
2021(令和3)年度



10万箱

1万箱

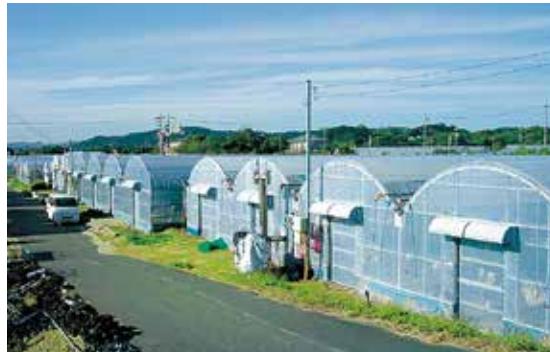


【静岡県温室農業協同組合静南支所より】

#### (4) あま～い、あま～い「御前崎のいちご」



いちごを作っているハウスに行ってみよう



いちごを作っているビニールハウス（高松地区）



ハウスの中のいちご

御前崎のいちごがあま～い理由を知っていますか。

##### いちごを作っているおじさんの話

御前崎は、太陽があたる時間が長いことや冬でも温暖な気候のため、甘くておいしいいちごを作るのにあつてているんだ。

また、はじめは砂地を利用して作っていたんだけど、今ではハウスの中で、高い所にいちごをつくる「高設栽培」がさかんに行われているよ。

静岡県のどの地区よりも早くこの作り方を取り入れたので、御前崎のいちごは、味も作り方もみんなから注目されているよ。



つみ取りの様子



ハウスの中には、みつばちがいっぱい

どうして  
高いところに  
いちごがあるの。  
みつばちは  
何につかうの。



他にも、こんな作物が作られているよ

御前崎市では、砂地を利用した農業が行われています。



さつまいも



さといも



すいか



大根



らっかせい



たまねぎ

その他にも、トマト、白ねぎ、たばこなどの作物も作られています。

また、「遠州夢咲牛」の名で安心しておいしく食べられる牛肉用の牛を大切に育てています。

御前崎市では、遠州夢咲牛を使った「遠州御前崎夢咲牛ハヤシライス」を考え、



遠州夢咲牛

市の内外のお店で売っています。学校給食でも食べることができます。

## 2 海ではたく人の仕事

御前崎は、昔から漁業がさかんなまちです。

御前崎では、どんな魚がとれるのでしょうか。

港のようすを見学に行ってみましょう。



港へおろしたカツオを、  
大きさごとに箱に分けて  
並べます。



海で釣ってきたカツオを、  
船から港へおろす作業を  
しています。



なぜ、他県の船が御前崎  
港に来ているのかな。調べてみよう。



しんせん  
(1) 新鮮なかつおがいっぱいの御前崎漁港



御前崎漁港は、生のかつおの水あげ量が静岡県で一番多いです。



漁をするかつお船



一本づりの様子



うわあ、すごい。  
御前崎の魚市場には  
かつおがいっぱいだ。

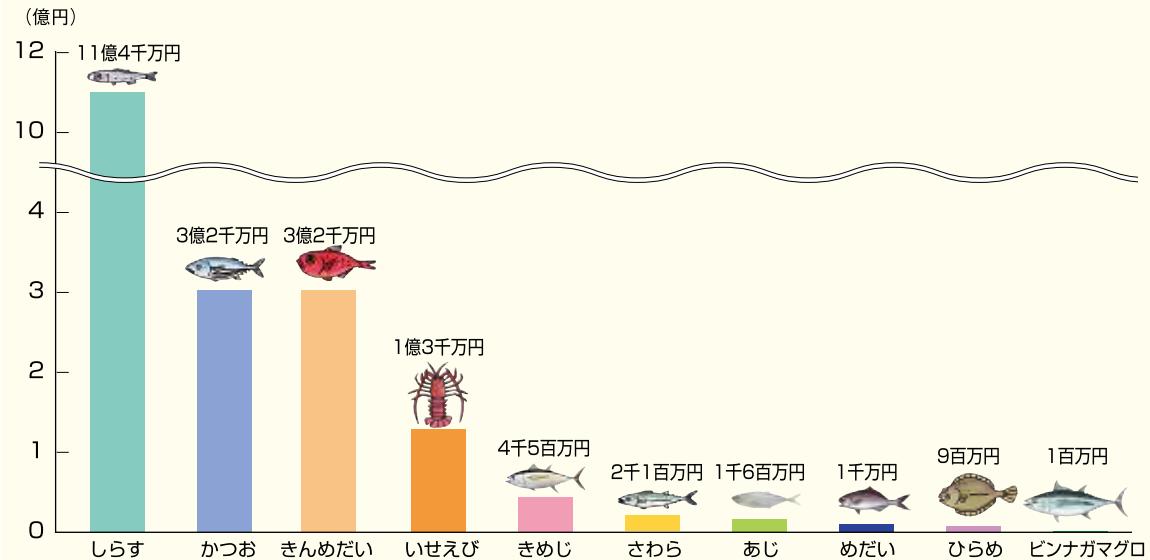
ぎょぎょうきょうどう  
南駿河湾漁業協同組合のおじさんの話

御前崎は、むかしから漁がさかんな所でしたが、御前崎港ができるからは、いぜんにもまして魚がたくさんあがるようになったんだよ。とくにかつおは、とれる場所が近くにあるので、新鮮でいいのよいものがあがってくるんだ。御前崎のかつおは、日本で一番新鮮だよ。



とれる魚の種類 2021(令和3)年度の御前崎漁港の水あげ高

【南駿河湾漁業協同組合より】



水あげされたかつおは、その日の朝、せりにかけられ、東京や大阪に運ばれます。

地元の御前崎にも、新鮮でおいしいかつおを求めて、観光客がたくさん来ます。



せりの様子



魚を運ぶトラック



なぶら市場の中



港の近くの魚屋で売られているかつお

## (2) 御前崎のさいばい漁業

御前崎では、小学生が  
毎年「まだいの放流」を  
しています。  
どうして、放流しているのかな。



まだいの放流

1948（昭和23）年に港ができてからは、かつおの他に、まぐろ・しらす・きんめだい・いせえび・あわびなどたくさんの魚がとれました。ところが、最近、魚のとりすぎやいそやけ（海そうがなくなってしまうこと）、海の温度が高くなることや、海の流れが変わってしまうことなどの異常気象によって、とれる魚の量がへってきています。そこで、温水利用研究センターで、育てる漁業（さいばい漁業）の研究を始めています。



さくら  
佐倉地区にある県温水利用研究センター



センター内の養しょく場

## 温水利用研究センターに行ってみよう

センターにはまだいの他にも、ひらめやくえ、とらふぐなどたくさんの魚が育てられています。



成長したまだい



あわび

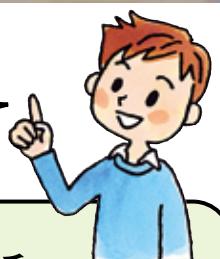


ひらめ



くえ

ここでは、まだいの放流をしているよ。  
どんな魚がいるのか、とてもたのしみだよ。



## しづおかんおんすいりょうけんきゅう 静岡県温水利用研究センターのおじさんの話

かつて御前崎沖は、全国一魚がいるといつてもよいほど豊かな漁場でした。

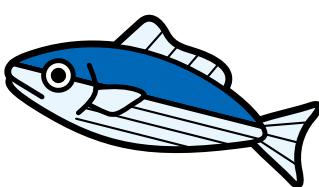
しかし、最近魚の数がへってきたので、このセンターで魚を養しょくしたり、ち魚を育てたりしています。

今はボイラーを使って加温することによって魚を育てるためにとてもよいかんきょうにしています。

これから、もっと御前崎のさいばい漁業をさかんにしたいと思います。



### 3 工場ではたらく人の仕事



どんなふうをしているのかな。  
みんなで工場見学に行こう。



御前崎市には、どんな工場があるのでしょう。  
また何を作っているのでしょうか。



部品の型をつくる工場(ちゅうぞう工場)



注湯

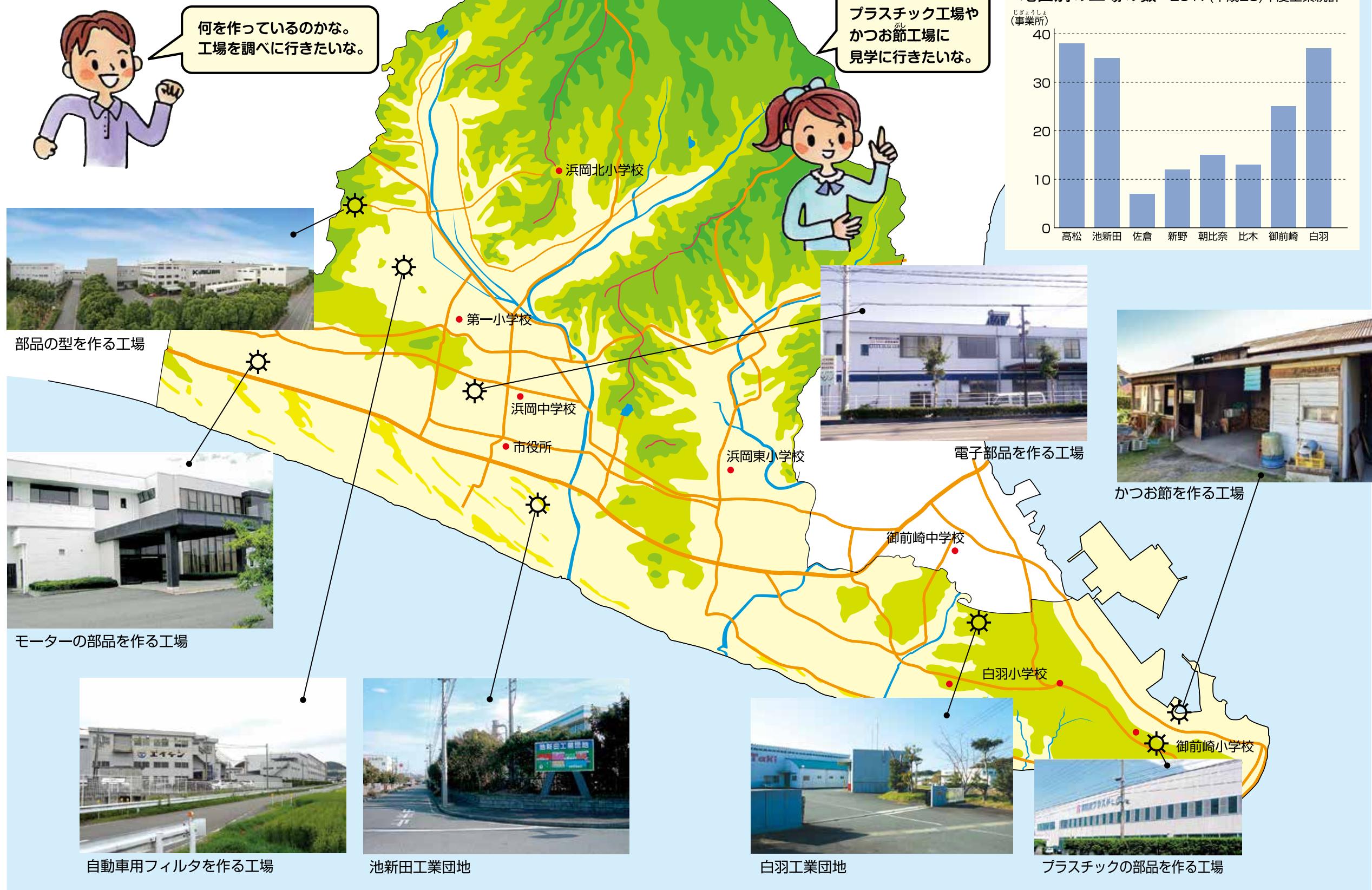


チューゾー君

どんなものを  
作っているのかなあ。



## (1) 御前崎市にあるいろいろな工場



## (2) かつお節工場へ行ってみよう

御前崎港に水あげされる新鮮なかつおを使って、御前崎では百年以上も前からかつお節が作られています。かつお節がどのようにして作られているのか見学に行ってみよう。



市場からかつおを仕入れる



工場へ運ぶ



かつおを切る



かつおをさばいて骨をとる



切ったかつおを容器に並べる



切ったかつおをのる

### 社長さんの話

このかつお節工場は、現在ではめずらしい手火山とよばれる製造方法でかつお節を作っています。

堅くて味が良いかつお節を作るために、約8ヵ月かけて天日干しや特別なカビをつけるなどの作業をくり返します。



以前は、手火山方式でかつお節をつくる工場がたくさんありましたが、今ではうちの工場だけとなってしまいました。



はこにつめて出荷する

### この工場で他にも作っているもの



なまり節



あら節



本枯節



けずり節

ほんかれ  
本枯節のけずり節は和食のだしとして使われることが多いよ。



かつお節をけずる



晴れた日にかつおをほす

### (3) プラスチック工場へ行ってみよう

この工場は、1976（昭和51）年12月に美しい海のまち御前崎にたてられました。



どんなものを  
作っているのかな。

どんなものにプラスチックの部品が  
使われているのかな。



設計



お客様の要望に応えた加工



空調機部品



自動車部品

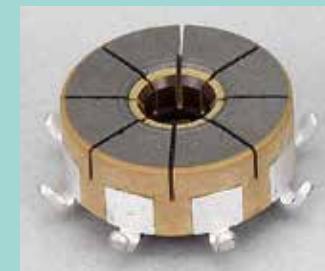
### (4) モーター部品工場へ行ってみよう



モーターの部品を作る工場の中

この工場はいろいろな  
製品のモーター部品をた  
くさん作っています。

どんなものを  
どのように  
作っているのかな。



モーター部品 セイリュウシ  
「セイリュウシ」は、  
いろいろな製品のモー  
ター部品として広く使  
われています。



カメラ



プリンター



自動車

#### モーター部品工場のくふうと努力 工場長さんの話

うちの工場では、3つの工夫をしています。

- 長い時間、機械が自動的に動いています。そのため、ロボットをたくさん使っています。
- よいものを作るため、グループをつくり、みんなで話し合っています。
- 新しい機械を作るために、毎日研究開発をする係の人たちがいます。

