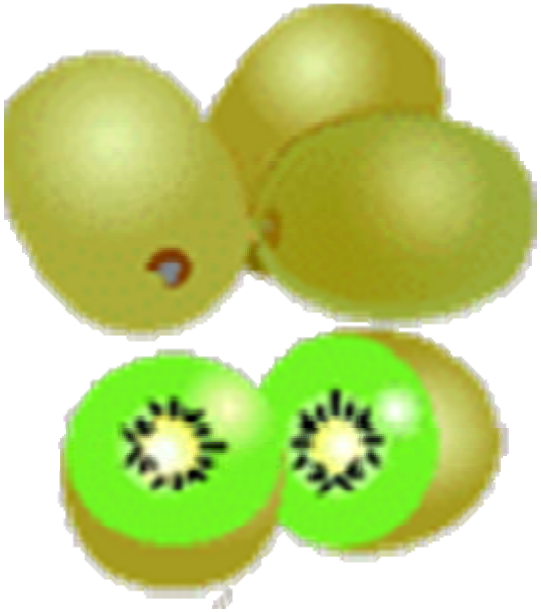
富士市のキウイは
こうして作っています

富士市木島
芦川　由希子
（あしかわ　ゆきこ）



富士市の農産物（のうさんぶつ）



では、キウイはどのようにして作られるのか、映像(えいぞう)や写真(しゃしん)をつかいながらお話(はな)しします。



これが、キウイの畑（はたけ）です



葉(は)っぱの下にキウイの実(み)がなります





どうすれば実が
できるのかな？
１年間のしごとを
見てみましょう

１月　剪定（せんてい）



実をつける枝(えだ)
をえらんで、日の
光があたるように
整理(せいり)します

剪定の映像をみてみましょう

４月下旬　摘蕾（てきらい）

いらない蕾
（つぼみ）を
とります





５月　人工授粉（じんこうじゅふん）







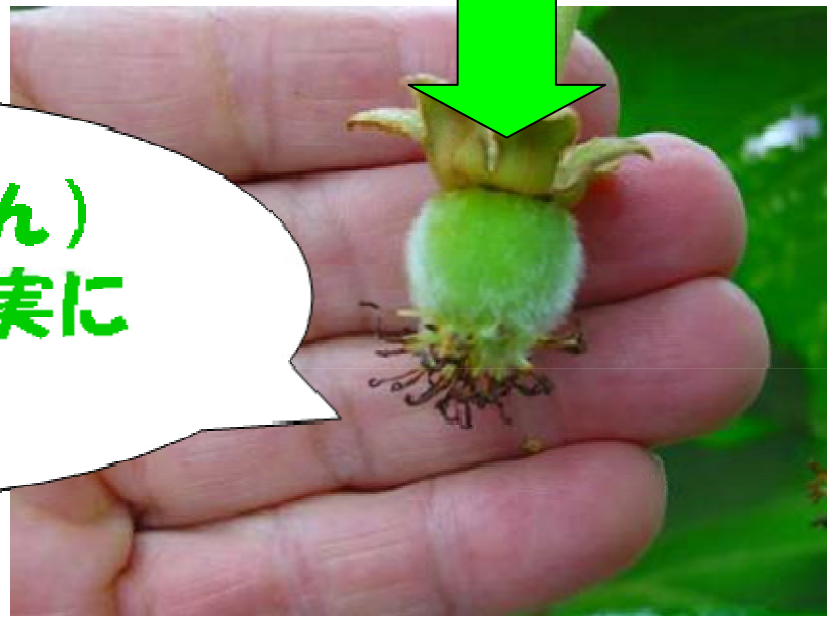
オス花から
とった花粉(か
ふん)をメス花
につけます

じゅふんまえ
受粉前

じゅふんご
受粉後







受粉（じゅふん）
したメス花が実に
なります

５月下旬　摘心（てきしん）



摘心(てきしん)の映像(えいぞう)をみてみましょう

7月　下草（したくさ）かり



かられた葉っぱは土に
かえり、キウイの栄養
（えいよう）になるよ



１０月　整枝（せいし）

枝（えだ）が
からまないよう
ととのえます





へんか

キウイの実の変化をみてみよう



5月下旬



7月下旬



１０月上旬



１１月中旬



１１月中旬　収穫（しゅうかく）





収穫(しゅうかく)の映像(えいぞう)をみてみましょう

選別（せんべつ）



選別(せんべつ)の映像(えいぞう)をみてみましょう

少しでも傷（きず）があるキウイは出荷（しゅっか）できません

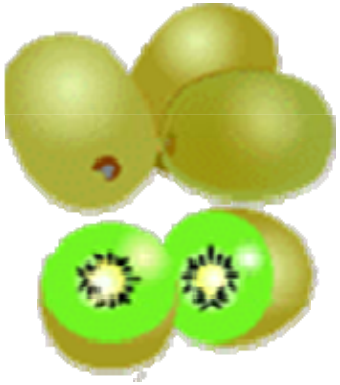


冷蔵庫で１ヵ月冷蔵して、１月頃からお店にならびます





キウイフルーツがどのように
作られているか わかったかな？
給食(きゅうしょく)に並(なら)ぶまでたくさんの人が
かかわっています。



- 残(のこ)さず給食(きゅうしょく)を食べようね！
- フルーツもすすんで食べようね！

おしまい