

バラについて教えてください



きれいなバラがいっぱい

とげにも負けず収穫体験

わたしは以前、平塚市制70周年の記念カルタを見て、バラが平塚の特産品だということを知りました。そのときからバラに興味を持ち、今回寺田繩の石塚さんのバラ園を訪ねました。

豆記者



たかだ はるな 高田 春菜

バラ園に着くと、まずその広さに驚きました。聞いてみると、なんと小学校のプール十個分もの広さだそうです。

石塚さんが作っているバラはピンク、オレンジ、黄、緑、紫、白の六種類。収穫は多い日で千本、少ないときでも五百本くらい摘むそうです。それをまとめて市場に出荷します。早速わたしも石塚さんに収穫のやり方を教えてもらいました。バラの収穫に使うはさみは特殊なはさみで、切るときに、花を支えていなくても落ちない仕組みになっています。わたしもやってみましたが、意外と枝は硬くて、力のいる作業だったので大変でした。しかも、慣れないわたしは手にとげが刺さってしまい、とても痛かったです。それにビニールハウスの中はとても



うまく切れるかなあ

暑くてへとへとになってしまいました。でも、すごく楽しかったです。その後、事務所にあるバラを保存するための冷蔵庫を見学に行きました。温度計を見ると、なんと冷蔵庫の中の温度は三度でした。こんなところにバラを置いて、人間だって凍えてしまいそうなのに、花が枯れてしまわないか心配になりました。石塚さんに聞いてみると、バラがお店に並んだとき、一番きれいに花が開くようにす



シャーン、出荷を待つバラで～す

石塚さんは、バラ農家の若い人たちと研究グループを作って、平塚のバラをさらに発展させようとかんばっていました。こんなにきれいな平塚のバラが、世界中に広まってくれたらいいなあと思いました。

るため、低い温度で保存して花が開くのを止めているそうです。そういえば収穫したバラもお店で売っているものとは違い、つぼみの状態でした。取材の最後に、「青いバラ」を見せてもらいました。青いバラは世界中のどこにもないので、白いバラに特別な青いインクを吸わせて、一生懸命作ったそうです。



青いバラ、初めて見た!!