

## 驚き！リンゴ栽培の難しさ！

羊蹄医師会  
JA北海道厚生連倶知安厚生病院

まなべ こうりん  
真鍋 光輪

私は学生時代を青森県弘前市で過ごしました。弘前市はさくらまつりが有名ですが、一方でリンゴの一大産地でもあり、リンゴ農園が数多く存在します。道内のスーパーでも青森県産リンゴが売られているのをよく見かけるかと思いますが、どのようにリンゴが栽培されているかはあまり知られていないと思います。リンゴ栽培特有の難しさについて、青森県出身で実家にリンゴ農園を持つ私の妻に聞いてみました。

リンゴの色というと一般的には赤色ですが、その「赤」に様々な工夫が施されているとのこと。リンゴの品種にもよりますが、実が赤くなるのには日光が関係しており、実全体に満遍なく日差しが当たるようにしないと、実の表面が均一に赤くなりません。見栄えの悪いものは、安い加工用になってしまうそうです。日差しを満遍なく当てる方法として、木の下に地面にシルバーシートを敷いて反射光を利用したり、実を捻って回転させ、戻らないように輪ゴムを使ってへたと木の枝を固定したりする方法があるようです。特に輪ゴムを使う方法については、「玉まわし」と呼ばれており、素人が下手に捻ると実が落ちてしまうため、熟練の技術が必要とのことでした。加えて、日差しを過度に浴びても赤くなりすぎて見栄えが悪くなってしまうため、品種によっては一つ一つの実に袋をかけることなどもされているようです。そうした生産者さんの工夫と努力が、あのリンゴの赤色に繋がっているのです。

さて、最後に生のリンゴの普通とは少し異なる切り方についてご紹介いたします。「スターカット」という切り方です。方法は簡単で、リンゴを横にして輪切りにするだけです。断面の芯の部分が星形に見えるのでそう呼ばれているそうです。一般的なくし形切りよりも手軽に、そして無駄なくリンゴを食べることができると思います。是非一度試してみたいかがでしょうか。

## H先生へ

日高医師会  
日高町立門別国民健康保険病院

たにい ひろき  
谷井 広樹

いつもこの者のことを心にお留めくださり有難うございます。

すっかりご無沙汰しております。先生のご了解をいただいておりますが、勝手ながら近況報告をさせていただきます。

私は現在地元の町立病院で50名以上の方の訪問診療と、週に1回40名弱の内科外来を受け持っております。また、介護認定審査会等の委員や労働衛生コンサルタントとしての警察医、産業医、学校医や、さらにインフルエンザの予防接種対応でそれなりに医師をしております。ただ、ご存じの通り、本職は介護福祉士と思っております。経営する高齢者向けの「シェアハウス」にて、週に4日の宿当直と雑用、さらに、今まで20件ほどの建築物の発注・建築・施工管理に関わってきたため、それらの管理（消防設備士や電気工事士として）、譲渡、リフォームさらに解体（解体後の廃材の自己消費や最終処分場への搬送等）にいそしんでおります。

なぜ医師に専念しないかといつも周囲に懸念を抱かれています。大雑把な言い方ですが、私は「平等さ」を大切にしております。人生の総決算の後、後に残るものも気になります。そういう点で、程度や頻度の違いはあれ、「疾患」や「障害」に無縁な方はおられませんので、医師として向き合う意味深さとともに、生老病死を含む「生活」全般に実践的に関わることの「価値」を20年以上、自分なりに大切にしつつ現在に至っております。キリスト者であることもこの流れの中でご理解いただければと思います。

最後になりますが、4年前に息子が事件を起こし、周りの方々に迷惑をおかけいたしました。裁判の過程で初めて発達障害と認定され、彼自身が当事者として取るべき責任とともに、公私共に必要な支援を受ける機会を失っていたことも示され、反省と課題が残る状況です。

自分も「発達障害」的傾向と無縁とは思われず、物忘れや思い込み、頑固さや何よりも愚かさ等で先生に対しても多大なご迷惑をおかけしてきたと思います。手遅れと思いますが、この場をお借りして改めてお詫び申し上げます。

以上、大変な駄文ですが、近況報告と代えさせていただきます。先生のご活躍をこれからも祈念しております。お元気でお過ごしください。