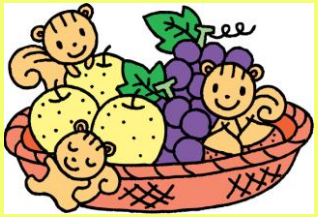
奈良梨園見学

おいしい『なし』をつくるために、ひりょうのやり方をくふうしていたことが分かりました。また、おいしい『なし』を見分けるには、丸くて全体に色がついている『なし』が、おいしいことを初めて知ったので、びっくりしました。



なし園で『なし』を育てるのは、大へんだと分かりました。道具は、ノコギリやきけんなものがありました。なしには、いろいろなしゅるいがありました。「『なし』を育てている人のおかげでおいしい『なし』が食べられるんだな」と、ありがたく思いました。