

対象	小学校低学年以上
教科	生活科
該当 単元	小学1年 「しろいいきを はきながら」 ・わたしと さんぽ ふゆ
教科書	日本文教出版等
掲載日	2017.11.27. 北陸中日朝刊 10版富山版 2017.11.25. 中日新聞朝刊 岐阜12版1面

甘さ凝縮中 福光で干し柿づくり

富山県南砺市福光地域特産の干し柿づくりが最盛期を迎えている。生産農家では、皮をむいた柿が竹ざおにつるされ、出荷を待つ鮮やかなオレンジ色の実が所狭しと並んでいる。

高瀬行雄さん(65)＝南砺市土生新＝の作業場では、10月半ばごろから毎日1500～2000個を収穫して皮をむき、2個ずつ糸でつないで竹ざおにかける作業に追われている。

糖度が高い地元産の三社柿

を使用。10日ほどで半生の「あんぼ柿」、20日ほどで干し柿が仕上がる。生産農家で作る富山干柿出荷組合連合会は、計約450万個の生産を見込む。

集荷は12月1日から始まり、2、3日後に県内の店頭に並ぶ。高瀬さんは「台風21号の影響で収穫は少し減ったが、味は落ちていない。若い人にも食べてもらいたい」と話している。

(渡辺健太)



オレンジ色のカーテンのようにつるされている柿＝富山県南砺市土生新で

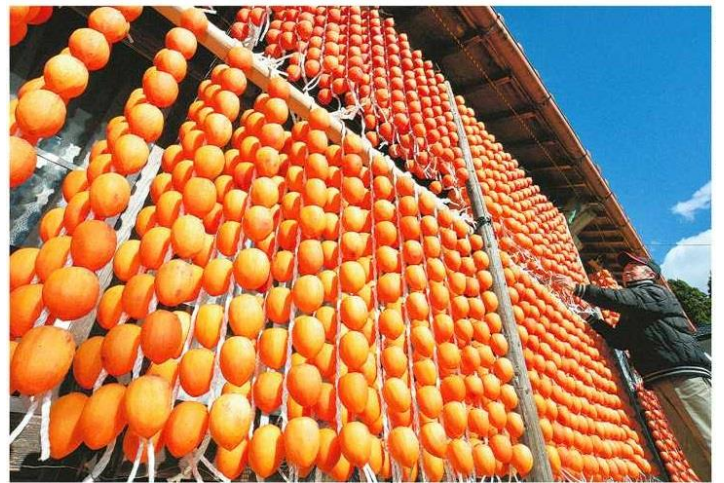
問1：写真を見てください。2枚の写真

真は何のように見えますか。

写真の説明や記事も参考にして

考えましょう。

()のよう



問2：南砺波市福光地区の柿も山県市伊自良地区の柿

も、何日くらいで干し柿になりますか。

()ほど

問3：南砺波市福光地区の柿を10日ほど干した時に

は何と呼ばれますか。

また山県市伊自良地区の干し柿も違う呼び名があります。それはどんな

呼び方でしょう。

南砺波市福光地区の10日ほど干した柿 ()

山県市伊自良地区の柿 ()

秋色すだれ甘く
山県・伊自良
岐阜県山県市伊自良地区で、特産の「伊自良大実連柿」作りが最盛期を迎えた。写真、川柳晶寛撮影。

色になると、甘みが強くなるという。二十五軒の農家が作業を行い、十二月中旬に地元の特産物直売所に並ぶ見通しだ。伊自良大実連合会代表の佐野敬二さん(66)は「例年並みの大きさに育った。これから気温も下がるので、いい干し柿ができそう」と期待を込めた。

オレンジ色の渋柿をすだれのように軒先につり下げた光景は、晩秋の風物詩。二十日ほど天日と寒風にさらす。水分が抜けてあめ

【活用にあたって】

生活科の中に各季節の単元が配置され、観察や遊びを通して学ぶようになってきているのは、「季節」が五感を通して感じるものだからでしょう。それぞれの地域によってその季節に吹く風も見られる景色も違います。それでも子どもたちの暮らす地域は違っていても、同じような季節の光景が見られることを、このワークシートを通して実感できると思います。

記事は先生が読んで下さい。先に問題を意識させてもよいと思います。今回は発展問題を用意しませんでした。つるす柿の数の違いやつるし方の違いに着目して、先生が問いかけてみて下さい。地域によっては炉の煙で五日間ほどいぶしてから干すやり方もあるそうです。自分たちの地域で見かけた風景はないか話し合うのもよいですね。

解答例

問1： (オレンジ色の)カーテンまたはすだれ

問2： 20日

問3： 南砺波市福光地域(あんぽ柿)

山県市伊自良地区(大実連柿)
おおみれんがき