

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

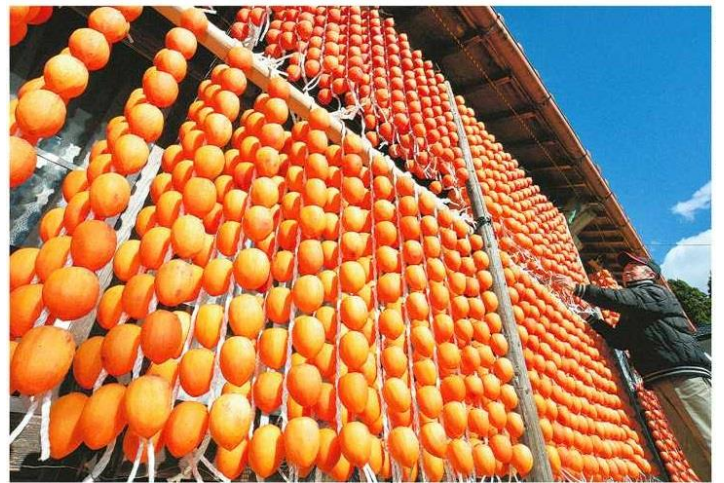
問1：写真を見てください。2枚の写真

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。二十日間は天日と寒風にさらす。水分が抜けてあめ