さんにち NIE ワークシート

山梨日日新聞

年　　組　名前：

〝冬の味〟長カブ仕込み

ひなづる漬け　上野原で作業本格化

上野原市秋山地区の特産品「ひなづる漬け」の漬け込み作業が、地区内の加工施設で本格化している。地元生産者は12月下旬の販売を目指し、収穫した長カブの洗浄や消毒、漬け込み作業に追われている。

ひなづる漬けは約40年前、旧秋山村が特産品にしようと生産を始めた。希少品種の「東京長カブ」を採用。名前は地区に伝わる「雛鶴姫」の伝説にちなんで名付けられた。市によると、長カブの生産者数は高齢化により年々減少し、今年は市内で6人のみという。

初日の9日は生産者ら5人が、長カブを専用の機械でブラシ洗浄して泥を取り除き、15～18㌢の大きさに切りそろえていた。消毒して水で洗い流した後、下処理の塩漬けとあく洗浄を3回繰り返し、しょうゆベースのたれに漬け込むと約1カ月半で完成する。

加工施設の工場長を務める河内郁夫さん(78)は「今年は台風による影響がなく病気もなかったので長カブの品質は良い。1日でも早く完成させたい」と話していた。

完成したひなづる漬けは12月20日ごろから市内のスーパーを中心に販売する予定。漬け込み作業は来年1月まで続くという。

漬け込む前に長カブを洗浄する河内郁夫さん
＝上野原市内

（2020 年 11 月 18 日付 山梨日日新聞 17 面）

【記事を先生に読んでもらうか、自分で読んだ後、問1～3 に答えてください】

問１

ひなづる漬けは「Ⓐ市Ⓑ地区」の特産品です。ⒶとⒷに入る言葉を書いてください。

Ⓐ「　　」　　Ⓑ「　　」

問２

ひなづる漬けの名前は、何にちなんで付けられたのですか。

問３

ひなづる漬けは約何年前に生産が始まったのか、①～③の中で正しいものに○を付けてください。

①　30年前　　②　40年前　　③　50年前

教育目的以外の無断転載 複製および頒布は禁止します
Copyright © 2020 山梨日日新聞社 THE YAMANASHI NICHINICHI SHIMBUN.