

年 組 名前 :



南アルプス市で、特産の干し柿「あんぼ柿」の出荷がピークを迎えている。農業を手掛ける「M.A.C. Orchard」（同市飯野、飯野公一社長）では4日、従業員が手分けをして「大和百目柿」の皮をむき、棚につるして薫蒸した。温度や湿度を管理した施設内で7〜10日乾燥さ

# あんぼ柿 とろろり甘く南ア

せて仕上げるという。作業は11月末まで続く。

する見通し。

あんぼ柿は、ころ柿よりも水分が多く、ゼリー状のどろりとした食感が特徴

飯野社長は「おいしいあんぼ柿に仕上がった。多くの人に味わってほしい」と話している。（穴山菜津美）

の干し柿。同社によると、今シーズンは年間を通じて天候に恵まれ、昨年より出荷量が多く、甲州百目柿や平核無柿も加え約60〜70トンをJ.A南アルプス市に出荷

あんぼ柿の出荷作業を行う従業員＝南アルプス市飯野



(2022年11月12日付 山梨日日新聞 23面)

### 問1

南アルプス市特産の「あんぼ柿」は、どのようにして作られますか。

.....

.....

### 問2

「あんぼ柿」の特徴を教えてください。

.....

### 問3

「あんぼ柿」にする柿を、3種類教えてください。

.....