さんにち NIE ワークシート

山梨日日新聞

年　　組　名前：

あんぽ柿 甘み凝縮 南ア

南アルプス市で特産の「あんぽ柿」作りがピークを迎えている。

農業を手がける「M. A. C. Orchard」（同市飯野、飯野公一社長）では、従業員が大和百目柿の皮をむき、棚につるして薫蒸。温度や湿度を管理した施設内で7～10日間乾燥させて仕上げる。作業は10月上旬に始め、11月末まで続くという。

あんぽ柿はころ柿よりも水分量が多く、ゼリー状のとろりとした食感が特徴の干し柿。同社によると、今シーズンは暑い日が多く、降水量が少なかったが、例年通りの出荷量になるという。平核無柿と合わせて約60トンをJA南アルプス市に出荷する見通し。

飯野社長は「天候が心配だったが甘さは変わらない。おいしく仕上がっているので多くの人に食べてほしい」と話した。〈井村賢紳〉

皮をむいて乾燥させるあんぽ柿作り＝南アルプス市飯野

QRコードから動画を見られます

（2023 年 11 月 11 日付 山梨日日新聞 20 面）

問1 あんぽ柿は、どのような特徴のある柿ですか。

問2 次の文章のⒶからⒻに当てはまる言葉や数字を、答えてください。

『あんぽ柿の作り方は、従業員がⒶの皮をむき、棚につるしてⒷする。温度やⒸを管理した施設内で7～10日間Ⓓさせて仕上げる。作業はⒺ月上旬に始め、Ⓕ月末まで続くという。』

Ⓐ＿＿＿　Ⓑ＿＿＿　Ⓒ＿＿＿　Ⓓ＿＿＿　Ⓔ＿＿＿　Ⓕ＿＿＿

問3 合わせて出荷している「平核無柿」の読み方と、どのような柿か、調べて答えてください。

・読み方：＿＿＿＿＿＿

・どのような柿：＿＿＿＿＿＿

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 © 2023 山梨日日新聞社 THE YAMANASHI NICHINICHI SHIMBUN.