さんにち NIE ワークシート

山梨日日新聞

年　　組　名前：

【 記事を先生や家族に
読んでもらうか、
自分で読んだ後に、
答えてください 】

青々と育った水かけ菜＝都留市十日市場

水かけ菜 青々と 都留で収穫迎える

都留市の冬の特産品「水かけ菜」が、収穫期を迎えている。市内の道の駅などに出荷され、市民には冬場の料理に彩りを添える青野菜として親しまれている。

市産業課によると、水かけ菜は、市内の十日市場・夏狩の両地区を流れる湧水によって栽培される。冬場でも水温が12度程度で一定に保たれ、厳しい寒さの中でも生育する。生産農家数は現在28軒で、そのうち販売しているのは19軒。２月上旬まで収穫が続くという。

12日は、同市十日市場の農業中野訓和さん(70)が、約450平方㍍の畑で収穫していた。１株ずつ丁寧に地面から抜き取った後、付近を流れる湧水で土を洗い流した。中野さんは「味にくせがなく、少し甘みがあるのが特徴。おひたしや汁物に入れるのが一般的だが、パスタにあえてもおいしい」と話していた。〈赤池悠〉

（2024 年 1 月 17 日付 山梨日日新聞 16 面）

問1

都留市の冬の特産品「水かけ菜」は、どのように親しまれていますか。

.....

.....

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。

『水かけ菜は、市内のⒶ・夏狩の両地区を流れるⒷによって栽培される。冬場でも水温がⒸ度程度で一定に保たれ、厳しいⒹの中でも生育する。

Ⓐ.....　Ⓑ.....　Ⓒ.....　Ⓓ.....

問3

生産者の中野さんは、どのようにして食べるとおいしいと話していますか。

.....

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 © 2024 山梨日日新聞社 THE YAMANASHI NICHINICHI SHIMBUN.