

年 組 名前：



乾燥作業が進む「あんぽ柿」作り 南アルプス市上八田

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。
 同市上八田の小野勝さん（78）の作業場では、大和百目柿や甲州百目柿などの皮を機

あんぽ柿甘く 南アで最盛期

械でむき、硫黄で殺菌した後、乾燥室で1〜2週間乾燥させて仕上げていく。10月中旬に始め、11月下旬まで続く。
 あんぽ柿はころ柿よりも水分量が多く、ゼリー状のどろりとした食感が特徴。小野さんによると、春先の低温の影響でやや出荷量が減少したという。出荷は12月上旬まで。
 小野さんは「大きな柿が多く、甘みがあつておいしい。ぜひ食べてもらいたい」と話している。
 〈井村賢紳〉



QRコード
から動画を
見られます

(2024年11月6日付 山梨日日新聞 19面)

問1 南アルプス市で「あんぽ柿」作りがピークを迎えています。「あんぽ柿」にしている柿の種類を
 教えてください。

.....

問2 「あんぽ柿」の食感を教えてください。

.....

問3 柿を季語とした俳句で、「柿食えば鐘が鳴るなり法隆寺」があります。その作者を教えてください。

.....