

年 組 名前:

とくさん しゅうかく おおつき し のうぎょう ほうじん
特産 収穫 大月 市 農業 法人

やそう ばら みちゆき しゃちょう りょうじつ かんり
野草 原 道之 社長 両日 管理

やく せん へいほう はたけ にん の 伸び 茎
約 千 平方 畑 人 伸び 茎

か くり と かが きいろ み ほり
刈り 取り 株 黄色 実 掘り

だ 出す ふつか かん ご げつ ほかん あま
出す 2日 間 後 月 保管 甘み

ま 増す らいしゅん ほうじん かこう しせつ
増す 来春 法人 加工 施設

ふんまつ りゅうじょう かこう はんばい なつ あき
粉末 粒状 加工 販売 夏 秋

あつ 暑い ひ つづ しょうりょう おお しつ
暑い 日 続く 収量 多く 質

よい と 採る はなし
良い と 採る 話し



特産ウコン 大月
5トを収穫
大月市の農業法人「野草のさ
と」(原道之社長)は16、17の
両日、市特産のウコンを収穫し
た。法人が管理する約5千平方
の畑で、スタッフ約20人が1日
ほどに伸びた茎を刈り取り、ス

コップやシヨベルカーで1株ず
つ黄色い実を掘り出した。2日
間で約5トを収穫した。

収穫後、約3カ月保管するこ
とで甘みが増すという。来春に
は法人の加工施設でスライスや
粉末、粒状に加工して販売する。
原社長は「夏から秋にかけて暑
い日が続いたことで収量が多く
なり、質の良いウコンが採れた
と話した。」

〈飯野終平〉



ウコンを掘り出す法人のスタッ
フ
|| 大月市富浜町宮谷

問1

おおつき し のうぎょうほうじん しとくさん
大月市の農業法人は、市特産の

しゅうかく
ウコンを収穫しました。

み 実は、なにいろをしてありますか。

(2024年12月27日付 山梨日日新聞18面)

問2

あま ま くふう こた
ウコンの甘みを増すための工夫を教えてください。

問3

かこう はんばい
ウコンは、どのように加工してから販売しますか。