さんにち NIE ワークシート

山梨日日新聞

年　　組　名前：

峡中

戸松　優
皆川　陽登



出荷のピークを迎えているあんぽ柿＝南アルプス市飯野（28日撮影）

あんぽ柿 甘み凝縮 南アで出荷ピーク

南アルプス市内特産の「あんぽ柿」が出荷のピークを迎えている。

あんぽ柿は、ころ柿よりも水分量が多く、ゼリー状の食感が特徴の干し柿。農業生産を手がける「M. A. C. Orchard」（同市飯野、飯野公一社長）では28日、従業員が機械を使って大和百目柿の皮をむき、棚につるして硫黄で燻蒸する作業に追われた。温度や湿度を管理した施設内で7～10日乾燥させて仕上げる。作業は12月上旬まで続き、平核無柿や甲州百目柿も合わせ70～80トンをJA南アルプス市に出荷する。

9月の長雨の影響で昨年以上の玉張りになったといい、飯野社長は「今が一番おいしい時季。世代を問わず多くの人に味わってもらいたい」と話している。〈戸松優〉

QRコードから動画を見られます

（2026年10月31日付 山梨日日新聞18面）

問1

あんぽ柿の特徴を答えてください。

.....

問2

農業生産を手がける「M. A. C. Orchard」で出荷される柿を、3種類答えてください。

・.....　・.....　・.....

問3

今年の柿が「昨年以上の玉張り」になった原因を答えてください。

.....

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 © 2026 山梨日日新聞社 THE YAMANASHI NICHINICHI SHIMBUN.