読んでみよう 解いてみよう さん太のワークシート

赤磐市北部の是里地区は知る人ぞ知るゴボウの産地です。記事を読み、質問に答えましょう。

赤土が育む是里ゴボウ

赤磐市北部の山あいに知る人ぞ知るゴボウの産地がある。地名は是里地区。ミネラルの豊富な土壌に恵まれ、風味豊かで軟らかいゴボウが育つ。地元の直売所には市外からわざわざ買い求めに来るファンもおり、数少ない農家が生産に励んでいる。（水野雅文）

赤磐・生産励む少数農家

地元では「是里ゴボウ」の名で親しまれ、生産量こそ少ないが4、5月を除いてほぼ年中出回る。太いものは直径が4センチ以上あり、繊維のきめが細かく、うま味や香りが濃いとされる。えぐみの元になるあくが少ないのも特長で、炒め物や天ぷら、汁物の具材など幅広い調理に向く。

是里地区は標高300メートル以上の高原地帯にあり、鉄分を多く含む粘土質の赤土が広く分布する。砂地で栽培される一般的なゴボウに比べ、硬くしまった赤土の中で育つため、独特の食感や風味が生まれるという。

地元農家らによると、是里地区は古くからゴボウ栽培が盛んで、ピーク時は約10戸が生産していた。だが、硬い土を掘り起こす収穫作業が重労働のため、高齢化とともに戸数は減少。若手農家の新規参入もあったが、出荷まで手掛ける農家は5戸程度になっている。

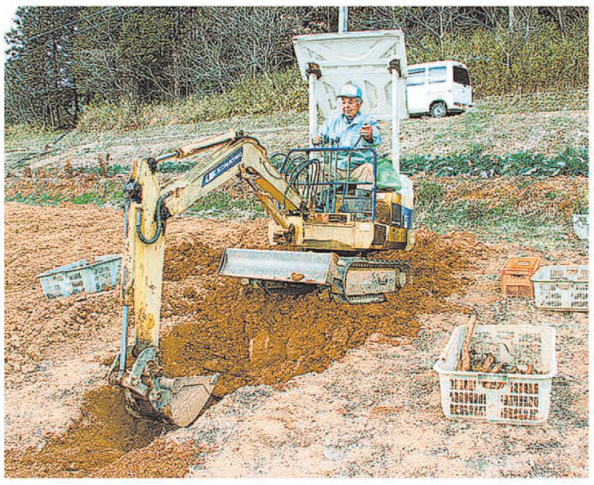
生産量が限られるため、一般の市場にはほとんど出回らず、出荷先は吉井特産館（福田）や稚媛の里（馬屋）といった市内の農産物直売所が中心。学校給食を含めて主に地元で消費されている。

風味豊かで軟らか 市内外にファンも

栽培歴40年以上の勝浦剛さん(73)の畑では、根菜類の需要が高い冬場が出荷のピーク。7日も収穫作業があり、ゴボウを植えた列の間に重機で深さ約60センチの溝を掘り、溝の断面からスコップでゴボウを掘り当てては手で1本ずつ引き抜いた。

勝浦さんは「是里は昔から名の通った産地で、その品質は高い評価を得ている。ぜひ一度味わってほしい」と話している。

赤磐市是里地区の特産ゴボウを手にする勝浦さん



是里地区の土壌はミネラルが豊富。収穫時には重機で溝を掘る

10日付山陽新聞、東備版

Q1 赤磐市是里地区で生産される「是里ゴボウ」の人気を示す次の文の□を埋めましょう。

□には□から

□ファンもいる

Q2 是里ゴボウの独特の食感や風味が生まれるのはなぜですか。第3段落から書き出しましょう。

Q3 記者が取材した是里ゴボウの収穫方法を第6段落を参考に説明しましょう。

過去の問題はこちらから▶▶

◇「さん太のワークシート」は自由にダウンロードして、学校や家庭での学習に活用してください。