

読んでみよう 解いてみよう
さん太のワークシート

岡山県鏡野町で、特産の「姫とうがらし」の天日干し作業が行われています。記事を読み質問に答えましょう。

低学年もチャレンジ!

Q1 記事では、天日干し作業の光景を伝える言葉を使っています。第1段落の言葉を参考に、見出しの を4文字で埋めてみましょう。

赤く **姫とうがらし**

Q2 姫とうがらしに関する情報も多く載っています。このうち、味の**特徴**は**どう表現**していますか。30字以内で書いてみよう。

Q3 関係者の声からは、今年**は**暑が**影響**したことが分かります。具体的に何が**ありましたか**。最後の段落を参考に、次の**三つ**から一つを選んでみましょう。

- ①色が赤くならない
- ②収量がやや少ない
- ③販売する価格が上がる

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。

Q1 **赤く** **姫とうがらし**

岡山・鏡野で天日干し

と最初は甘み、後からピリリとした辛さが広がる。約20年前、奥津地域の固有種と分かり、NPO法人「てっちりこ」が特産化を進める。現在は契約農家22戸が栽培する。

11月末までの収穫期に行う天日干し。24日はNPOメンバー3人が取れたてを水洗いし、屋外に並べて日にさらした。乾燥して鮮やかさを増した実は、袋詰めのほか、一味やドレッシングに加工され、同案内所や町内外の道の駅、県内の百貨店などに並ぶ。

(谷本晴)



秋の陽光の下で天日干しされる姫とうがらし

山あいを染める深紅の輝き。岡山県鏡野町特産の「姫とうがらし」の天日干し作業が、同町河内の奥津湖総合案内所・みずの郷奥津湖で続いている。陽光を3、4日も浴びた大ぶりの実が目にも鮮やかだ。長さは10〜15センチと一般的なトウガラシの2、3倍。□にする