

よ読んでみよう 解いてみよう
さん太のワークシート

てい がく ねん
**低学年も
 チャレンジ!**

Q1

せいさんしゃ
 生産者は「ぜひ食べ
 てみて」とアピールし
 ています。しょうひしゃ
 消費者が食
 べたくなるキャッチコ
 ピーを自由に考えてみ
 よう。

まにわし ひるぜん ちいき
 真庭市蒜山地域で、特産品「ひる
 ぜん大根」の出荷が始まりました。
 きじし ろん じつもん こたえ
 記事を読んで質問に答えましょう。

岡山県内最大の大根産地・真庭市蒜山地域で7日、特産品の「ひるぜん大根」の出荷が本格スタートした。高原の気候や土壌が生み出す甘みとみずみずしさが特長。11月中旬まで、岡山や鳥取県の市場に出荷される。
 同市蒜山上長田の選果場に、夜明け前に収穫した大根約1万本（約10ト）が運び込まれた。スタッフは葉を切り落とし、太さや形、傷の有無をチェック。6等級に仕分けし、素早く箱詰めをした。
 寒暖差の激しい気候が甘みを引き出し、火山灰を含んだ「黒ボコ」



等級ごとに箱詰めされるひるぜん大根

ひるぜん大根
 みずみずしく
 出荷本格化

と呼ばれる土壌が、真つすぐできめが細かい大根に育てる。今季はJA晴れの国岡山蒜山大根部会協議会（8戸）が14畝で栽培。収穫間近の5月下旬に十分な雨が降り、実太りのいいものができたといい、例年並みの700トの出荷を目指す。
 井藤文仁会長（65）は「みずみずしいのでサラダにしてもいいし、煮物を作っても味がしみやすくおいしい。ぜひ食べてみて」と話していた。（中浜汐里）

2024年6月8日付、エリア広域面

Q2

きめが細かい大根に育つのは土壌が影響しています。土に含まれているものは何ですか。記事から抜き出してみよう。

Q3

記事には産地の特徴や収穫量、気候と味の関連性など情報がたくさんあります。次の中から正しいものを一つ選び、答えてみましょう。

- ① 真庭市蒜山地域は国内最大の産地になる
- ② 寒暖差の激しい気候が大根の甘みを引き出す
- ③ 今年は例年より多い700トの出荷を目指す

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。