

1

竹田さんの学級では、「富山県の『おいしい食べ物』」を調べています。竹田さんは、富山県の名産品の一つの富山干し柿ほがきを取り上げ、そのあまさとおいしさについてリーフレットにまとめて友達に紹介することにしました。次の【下書きの一部】を読んで、あとの問いに答えましょう。

※リーフレットとは、一枚の紙を折りたたんだものなどに、文章と絵や写真、図表、グラフなどで伝えたい内容を分かりやすく説明したものです。

【下書きの一部】

あまくておいしい  
富山干し柿の  
ひみつ

富山県南砺市の福光地域、城端地域に古くから伝わるつるし柿は、富山県の名産品富山干し柿の名で知られ、年末の贈り物として喜ばれています。

あまくておいしい富山干し柿のひみつをさがっていきましょう。



## ①富山干し柿生産の歴史

けいちよう  
慶長年間  
(1596年～  
1615年)

みの  
美濃の国(岐阜県)から干  
し柿の作り方が伝えられる。

江戸時代

かがほん とし  
加賀藩(石川県)の前田利  
つね 常が、干し柿づくりをすすめ  
たので干し柿づくりがさか  
んになった。

昭和40年代

米の生産量をおさえるた  
めの「減反政策」が行われ、  
げんたんせいさく  
多くの水田に柿の木が植え  
られた。

A

昭和50年代

いね か  
稲刈りが終わった田に、  
つるし台を組み立てて柿を  
干していたが、かんそう  
機械乾燥機  
を導入したガラスハウスで  
の乾燥が主流になった。

平成30年

以前は、けん  
400軒をこえる農  
家が干し柿を生産していた  
が、今は約180軒の農家が、  
しゅつか  
年間約400万個を出荷して  
いる。

## ②富山干し柿の作り方

富山干し柿は、この地域に栽培されて  
いる「三社柿」という品種のしぶ柿を使  
っています。

### (1)皮むき

機械を使って、一つ一つていねいに  
皮をむく。

### (2)糸つなぎ

柿を糸でつなぎ、竹ざおにかける。

### (3)乾燥

天日干し、またはかんそう  
機械乾燥機を使っ  
て、約20～25日間かけて、ゆっくりと  
乾燥させる。



### (4)手もみ

富山干し柿の深  
みのある味わいを  
生むために、手で  
もみ、水分やとう  
ぶん  
分を全体に行きわ  
たらせる。



※とう分…あまみのこと

### (5)火力乾燥

炭火でかんそう  
乾燥させる。

### (6)仕上乾燥

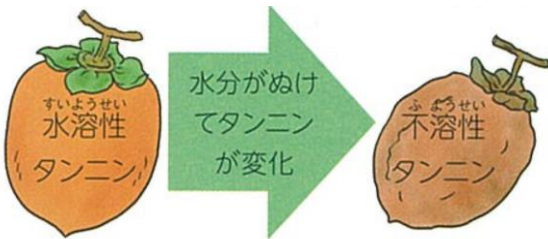
ほどよく乾燥させる。

### ③ どうして、しぶ柿が あまくなるの

柿のしぶみの元になるのは、タンニンと呼ばれる成分です。

しぶ柿には、もともとあまみがありますが、タンニンによるしぶさが、あまさよりも強いので、しぶく感じるのです。

しぶ柿を干すとあまくなるのは、しぶさがあまさに変わるからではありません。干すことで、タンニンが水にとけなくなるので、口に入れてもしぶみを感じなくなり、もともとあったあまみであまくなったと感じるのです。



#### 【富山干し柿を使ったおいしい料理】

- 千切りにして大根やブロッコリーとあえたサラダ
- へたと種を取って中にロースハムを入れた天ぷら

### ④ 栄養たっぷり干し柿

柿には、もともと、ビタミン、カロテン、カリウム、食物せんいが豊富にふくまれています。それを干し柿にすることで、水分が抜け、ビタミン A などの栄養や食物せんいが、大はばに増えます。



### ⑤ おすすめ！ 富山干し柿

富山干し柿のあまさとおいしさのひみつは、

B

また、富山干し柿は、多くの栄養がふくまれている、体にもよい食品です。

みなさんも、あまくておいしい富山干し柿を、ぜひ食べてみてください。

一 竹田さんは、「①富山干し柿生産の歴史」の  に、昭和40年代の説明の根拠となる資料をのせようと考えています。

次の1から5までのの中から  にふさわしい資料をすべて選び、記号で答えなさい。

- 1 昭和40年代の福光、城端地域の米の品種の割合を示すグラフ
- 2 昭和40年代の福光、城端地域の水田での農作業の様子を写した写真
- 3 昭和40年代の福光、城端地域の柿の木の本数の変化を示すグラフ
- 4 昭和40年代の福光、城端地域の田畑の面積の変化を示すグラフ
- 5 昭和40年代の福光、城端地域の農家の数の変化を示すグラフ

