

記事を読んで、問いに答えましょう。

解答例

2022年10月14日朝刊

河津秋の味覚 モクズガニ漁スタート

町内3施設で提供

河津町の秋の味覚「モクズガニ」が漁期を迎え、宿泊施設で味わえる。産卵に備えて川を下る秋のカニは脂が乗り、伊豆では「ズガニ」と呼ばれる。魚の切り身と称される。提供店とも称される。魚の切り



水揚げされたモクズガニ＝河津町の河津川

身を「もじり」と呼ばれる漁具のかごに入れ、夜行性のため夕方に河津川に設置し翌朝引き上げる。13日も甲羅の大きさが10センチ程度の約20匹が水揚げされた。漁期は来年2月まで、ピークは年内。河津川漁協によると、台風の影響で川の水位が上がったためもじりの設置が一部できないが、今後スタートできる見込み。旅館「川ばた」では、塩ゆでや鍋などで提供。殻ごとつぶした上でこうした汁物の人気が高いという。川ばたを営み、自身も漁協の組合員の堤園仁さん(67)は「例年並みの漁獲量だ。ぜひ河津に来て直接味わってほしい」と呼びかける。提供施設は3カ所。問い合わせは町観光協会 電話0558(32)02900へ。

①モクズガニ漁のやり方を、記事から読み取り、50字以内で書きましょう(句読点を含みます)。

魚の切り身を「もじり」と呼ばれる漁具のかごに入れて夕方に河津川に設置し、翌朝引き上げる。(44字)

②写真の人は両手にモクズガニを持っていますが、どのようなことをつぶやいているのでしょうか。

(おいしいモクズガニを河津まで食べにきて欲しいな。今年も去年と同じくらいモクズガニが獲れそうだ。 など)

③モクズガニ以外の「秋の味覚」を一つ書きましょう。

(栗／サツマイモ／柿／カボチャ／サンマ／松茸／キノコ(松茸以外) など)

年 組 名前