



□の訪れ告げる「潮かつお」

西伊豆 生産が最盛期

西伊豆町田子の冬の伝統保存食「潮かつお」の生産が最盛期を迎えている。1882年創業の老舗「カネサ 鯉節商店」で20日、塩漬けにしたカツオを竹ざおにつるす作業が行われた。カツオをおよそ10日間塩漬けし、伊豆西海岸特有の強い西風にさらして2

～3週間乾燥させる。同店の芹沢安久副代表(56)によると、今年は脂が少なく塩が染みこみやすいため「うまみが凝縮されそうだ」という。サイズは例年並み。12月中旬に約300本を出荷する見込み。「正月魚」とも呼ばれる新年の縁

ずらりと並んだ潮かつお
=20日午前、西伊豆町田子

起物で、豊漁や豊作を願って玄関や神棚に飾り付けた後、味わう。県内では現在、同地区の3軒だけが製造している。(2024年11月21日付)

【上の記事を読んで次の問いに答えましょう】

- ①見出しの□にあてはまる季節を漢字1字で書きましょう。()
- ②「最盛期」とは、どんなときのことを言いますか。()
- ③何を願って、玄関や神棚に「潮かつお」を飾り付けしますか。()
- ④塩漬けにしたカツオを竹ざおにつるしている人たちはどんな気持ちで作業していると思いますか。30字以内で書きましょう(句読点を含みます)。

					5						10			15
					20						25			30

【学習のポイント】

※対象は小学校～中学校/生活、国語、社会、総合

伝統的な食品の良さやそれに込められた願いを記事から読み取ろう。いろいろな発見がありそうだね。

