

港に「じゅうたん」、 テングサ漁解禁

西伊豆・仁科地区

全国有数のテングサの産地として知られる西伊豆町仁科地区で、30日までに漁が解禁された。仁科漁港では、地元住民によって天日干しさせる作業が行われ、テングサの「じゅうたん」が広がっている。漁期は9月中旬まで。
テングサはとろてんや寒天の材料。町内では水揚げされたテングサを地面に並べて乾燥させる様子が、

初夏の風物詩になっている。同地区では天日干しさせた後、倉庫で保管する。全国で最も早い翌年3月の入札会で取引され、県内外に流通する。
伊豆漁協仁科支所によると、県内の2023年度の

総生産量は43ト。近年はテングサの不漁が続いているが、伊豆半島東海岸で生産量が伸び、22年度と比較して6ト程度増加した。一定の需要はあるため、生産量が少ない分、高値で取引されている。



天日干しされるテングサ＝西伊豆町の仁科漁港

記事を読んで、問いに答えましょう。

- ①テングサは何の材料になる海藻ですか。
(**とろてん、寒天**)
- ②全国有数のテングサの産地として知られている仁科漁港がある町はどこですか。
(**西伊豆町**)
- ③見出しの「じゅうたん」はテングサのどんな様子を言っていますか。
(例) **水揚げされたテングサを地面に並べて乾燥させる様子。**
- ④このテングサが高値で取引されてる理由を記事から読み取って、30字以内で書きましょう(句読点を含みます)。
(例)
・ **一定の需要があり、生産量が少ない分、高値になるため。(26字)**
・ **東海岸で生産量は伸びたが、近年は不漁が続いているため。(27字)**

など