

堤さんが引き上げたもじり。ズガニがうごめいている川津町の河津川



河津秋の味覚 ズガニ漁盛期

河津町の秋の味覚「モクスガニ」の漁が盛期を迎えている。地元では「ズガニ」とも称される。秋は産卵に備えて川を下るために脂が乗っていて、根強い人気がある。

塩ゆでや汁物 人気

2日午前、堤国仁さん(68)が河津川に仕掛けた漁具のかごを引き上げると、約20匹がうごめいていた。大きいカニで甲羅の大きさが10センチ超。両足を広げると30センチほどになる。この漁具は「もじり」と呼ばれ、魚の切り身などを入れる。モクスガニは夜行性で、夕方に設置して翌朝以降に引き上げる。

漁期は2024年2月まで。河津川漁協によると、盛期は12月中旬まで続く。今期は夏の暑さで水量が不足し、10月1日の漁の解禁当初は不漁だったが、現在は例年並みという。吉田重好組合長(72)は「これから



川ばたで提供しているズガニ料理の数々

寒くなるほど、濃厚でうま味が増してくる」と太鼓判を押した。

提供店は一時に比べて減少したが、町内では旅館と民宿の3施設で味わえる。堤さんが営む旅館「川ばた」は、塩ゆでや鍋料理を求めて観光客が訪れる。殻ごとつぶした上でこした汁物「ズガニ汁」が人気。昆布だしとみそで味付けし、あらかじめ甲羅から取り除いたカニみそを入れて弱火で煮ると、濃厚な風味が印象的な一杯に仕上がる。

問い合わせは町観光協会 電話0558(32)0290へ。

(下田支局・伊藤龍太)

記事を読んで、問いに答えましょう。

①「ズガニ」の本当の名前を5文字で書きましょう。

--	--	--	--	--

②「ズガニ」はどのようなカニでしょうか。

()

③「秋の味覚」と言われるものを1つ書きましょう。()

堤さんが引き上げたもじり。ズガニがうごめいている川津町の河津川



河津秋の味覚 ズガニ漁盛期

河津町の秋の味覚「モクスガニ」の漁が盛期を迎えている。地元では「ズガニ」とも称される。秋は産卵に備えて川を下るために脂が乗っていて、根強い人気がある。

塩ゆでや汁物 人気

2日午前、堤国仁さん(68)が河津川に仕掛けた漁具のかごを引き上げると、約20匹がうごめいていた。大きいカニで甲羅の大きさが10センチ超。両足を広げると30センチになる。この漁具は「もじり」と呼ばれ、魚の切り身などを入れる。モクスガニは夜行性で、夕方に設置して翌朝以降に引き上げる。

漁期は2024年2月まで。河津川漁協によると、盛期は12月中旬まで続く。今期は夏の暑さで水量が不足し、10月1日の漁の解禁当初は不漁だったが、現在は例年並みという。吉田重好組合長(72)は「これから



川ばたで提供しているズガニ料理の数々

寒くなるほど、濃厚でうま味が増してくる」と太鼓判を押した。

提供店は一時に比べて減少したが、町内では旅館と民宿の3施設で味わえる。堤さんが営む旅館「川ばた」は、塩ゆでや鍋料理を求めて観光客が訪れる。殻ごとつぶした上でこした汁物「ズガニ汁」が人気。昆布だしとみそで味付けし、あらかじめ甲羅から取り除いたカニみそを入れて弱火で煮ると、濃厚な風味が印象的な一杯に仕上がる。

問い合わせは町観光協会 へ電0558(32)0290へ。(下田支局・伊藤龍太)

記事を読んで、問いに答えましょう。

①「ズガニ」の本当の名前を5文字で書きましょう。

モ	ク	ズ	ガ	ニ
---	---	---	---	---

②「ズガニ」はどのようなカニでしょうか。

(例) 甲羅の大きさが大きいカニで10センチぐらいで、両足を広げると30センチほどにもなる夜行性のカニ。

③「ズガニ」の他に、「秋の味覚」と言われるものを1つ書きましょう。

(例) ・柿 ・リンゴ ・サンマ ・レンコン ・栗 ・カボチャ ・ナス ・サツマイモ など

作問者：NIEアドバイザー 中村 都(静岡市立千代田小学校 教諭)

(小学校中学年～高学年/総合)

年 組 名前