

記事を読んで、問いに答えましょう。

2020年8月21日朝刊



## 川根の湯から 塩づくり励む

島田「おやし農園」平口、堀田さん

### 創業9年、生産体験人気

島田市川根町身成の山小屋で川根温泉（同市）の源泉水を原料に塩づくりを行う「おやし」たちが、にわかに注目を集めている。「おやし農園」の名で創業9年を迎える地元の平口篤司さん（80）と堀田耕一さん（71）。販売のほか生産体験も行い、最近では遠方からの来客も増えている。

温泉水は平口さんが「どの思いが込められ、同温泉の支配人だった。つながらりから調達。400リットルの水を1週間煮詰めて採取できる塩はわずか3キロで、平口さんは「苦勞の割に生産量は微々たるもの。でも、もうかるために作っている訳ではない。ぼけ防止だよ」と笑う。

塩はわずかな甘みと粉のような細かさが特徴で、県内外の飲食店や個人客から注文が相次いでいる。商品名は「かわねのこえん」。求めてくれる人との縁を大切にしたい

現在、おやし農園は「おやし農園」の名で創業9年を迎える地元の平口篤司さん（80）と堀田耕一さん（71）。販売のほか生産体験も行い、最近では遠方からの来客も増えている。

（土屋祐人）



④一人三脚で塩づくりに励む平口さんと堀田さん  
⑤温泉水から採取した塩と、塩を使ったポテイソ

①「おやし農園」で塩づくりの原料として使っているのは何ですか。  
( )

②この塩の「名前」と「特徴」は何ですか。

名前 ( )

特徴 ( )

③「おやし農園」では、塩の販売のほか何を行っていますか。

( )

④この塩の注文が相次いでいるのはどんな理由からだと思いますか。

( )

年 組 名前

