



駿河湾特産のサクラエビの秋漁が終盤を迎え、19日早朝、富士山を望む静岡市清水区蒲原の富士川河川敷

加工業者らによって富士山を背景に天日干しされるサクラエビ=19日午前7時40分ごろ、静岡市清水区蒲原の富士川河川敷（動画の一部は本社小型無線ヘリ「イーグル」で撮影）

冬の桜

河川敷染め

サクラエビ天日干し 富士川

で水揚げされたばかりのサクラエビの天日干し作業が行われた。

秋漁13回目の出漁となった18日夜に由比漁港（同区）に水揚げされたサクラエビは、翌朝、市場で競りに掛けられた。由比、大井川（焼津市）の両市場で計約37トンが取引された。

競り落とされたサクラエビは、午前7時すぎから、加工業者が河川敷の干し場に次々と運び込んだ。従業員らがケースに入ったサクラエビを手際よくふるい、黒い網の上に広げていくと、辺り一面が桜色に染まり、潮の香りに包まれた。秋漁は24日夜まで続く。



①「冬の桜」とは、何のことでしょうか。

[]

②サクラエビ天日干しをする理由を考えましょう。

[]

③サクラエビの秋漁が24日に終わる理由を考えましょう。

[]

2015年12月20日 朝刊

年 組 名前

(小学校3・4・5年 社会・総合)