

富士山を背景に行われたサクラエビの天日干し作業
 26日午前 静岡市清水区蒲原の富士川河川敷



富士の麓 潮の香りと桜色

富士川
 駿河湾特産のサクラエビの天日干し

駿河湾特産のサクラエビの天日干し作業が26日、静岡市清水区蒲原の富士川河川敷で行われた。地元の加工業者が辺り一面を桜色に染め上げた。

春漁5回目の出漁となった25日夜に由比漁港(同区)に水揚げされたサクラエビを、ふるいを使って干し場に広げた網に敷き詰めていった。辺りが潮の香りに包まれる中、熊手でひっくり返すなどして均一に干し上げると、箱に入れてそれぞれの工場へ運んだ。県桜海老加工組合連合会の高柳昌彦会長(60)は「今日は適度な日差しと風で天日干し日和になった。甘みが凝縮された素干しができたと思う」と話した。

春漁は6月7日まで。由比港漁協によると、初漁は豊漁だったものの、以降は天候不順による出漁回数の低迷などで水揚げ量が少なく、取引価格は高値で推移しているという。

Pictu AR
 写真にスマホ
 かざすと動く
 専用アプリのダウンロードはこちら

2016年4月27日 朝刊

①サクラエビは、どこで水揚げしたのでしょうか。

[]

②サクラエビを天日干しする訳を書きましょう。

[]

③あなたが住む地域の初夏の風物詩を書きましょう。

[]

年 組 名前