



Newspaper in Education

静岡新聞で学ぼう



切りそろえた大根を陽光にさらす磯部さん

浜松市浜北区宮口



切り干し大根作り最盛

磯部さんは「日照時間が長く風が強いと、うまく干せる。日本伝統の味を若い人にも知ってほしい」と話した。

と、干すのに時間がかかるが、味わいが断然違うという。10年ほど前に趣味で始め、4年ほど前から、大根栽培にも乗り出した。

浜北区宮口

遠州の空っ風が吹く浜松市浜北区宮口の建築業磯部正夫さん(65)宅で、切り干し大根作りが最盛期を迎えている。大根約千本を来年3月初旬まで、自家製削り器で切りそろえて4、5日間ずつ、陽光にさらす。太さは通常の倍の縦1センチ横7ミリ。磯部さんによる

① 浜松に吹く風を何と呼びますか。

② 磯部さんの作る切り干し大根の太さを記事から書きましょう。単位はmmです。

たて $\left(\quad \right)$ mm
よこ $\left(\quad \right)$ mm

2012年12月19日朝刊 西部版

③ この太さは通常の倍です。通常の太さを計算しましょう。単位はmmです。

④ うまく干す条件を、磯部さんのことばから二つ書きましょう。

年 組 名前

(小学校高学年 算数・総合)