神戸新聞 2016年01月21日 木曜日 面名 朝一 １４ 1ページ

すだれのように天井につるされた「かき餅」＝兵庫県新温泉町、そば処春来てっぺん

かき餅 寒気が〝隠し味〟

新温泉町で生産ピーク

兵庫県新温泉町で、名物「かき餅」の生産がピークを迎えている。白やピンクなど色とりどりの餅をすだれのように天井からつるし、1カ月間、乾燥させて仕上げる。

江戸時代初期、正月の鏡餅を砕いて食べたのが始まりとされる。同町春来の「そば処春来てっぺん」は一年で最も気温が低くなる「寒」の時期に作る。ついた餅を35㌢四方に整形。薄く切ってわらの両端に20枚ずつ計40枚（1連）を結んで乾燥させる。焼いたり、油で揚げたりして食べるとおいしさが増す。

エビや青のり、黒豆、ごまなど6種類の風味が楽しめる。5千連を販売する予定で、同店を運営する「春来そば生産組合」の田中和元組合長(66)は「今年は暖冬で作り始めるのが遅れたが、味に影響はない。鍋物の具材にも最適」と話す。

1連680円（発送料別）。てっぺん☎0796・92・2770（水曜定休）

（西尾和高）

(C)神戸新聞社 無断転載 複製および頒布は禁止します。

名 前【　　】

① 「かき餅（もち）」は、6種類（しゅるい）の風味（ふうみ）が楽（たの）しめるそうです。それは、どういうものですか？4つ答えましょう。

（　　）（　　）

（　　）（　　）

② 「かき餅」が、いつごろから食べるようになったか、書いてあるところに線（せん）をひきましょう。

③ 「かき餅」をつくるのに、もっとも適した時期（じき）は、いつでしょう。

（　　）

④ 記事（きじ）を読（よ）んで思ったことを書きましょう。

NIEワークシート／小学生／国語、生活、総合、朝NIE