神戸新聞 2017年11月29日 水曜日 面名 朝一 １４ 1ページ

ふっくら「姫路れんこん」収穫最盛期

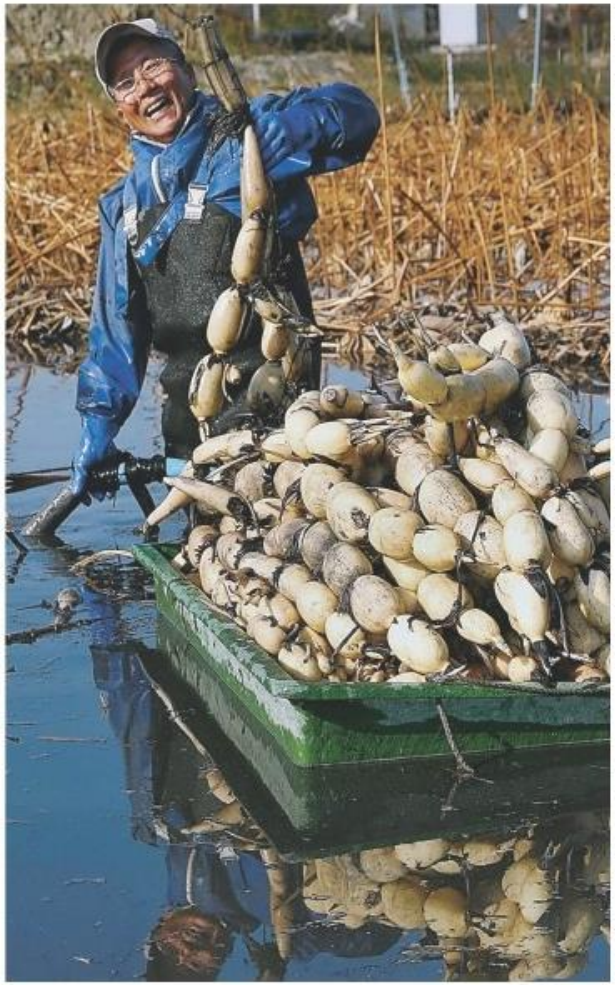
おせち料理の食材として需要が高まるレンコンの収穫が兵庫県内有数の産地、姫路市南西部で最盛期を迎えている。農家らは水をはった田んぼに潜かり、泥の中から掘り出す作業に追われている。

レンコンは断面に穴があることから「将来の見通しが利く」とされ、おせち料理の縁起物に名を連ねる。

大正時代から栽培が始まった同市大津区勘兵衛町では、25軒の農家が約12㌶で植え付けており、「姫路れんこん」として出荷。収穫は夏から翌春まで続き、需要が高まる年末にピークを迎える。今年は台風被害が少なく、12月に平年並みの70～80㌧の出荷を見込む。

農家の高田明さん(66)は春先に田の泥を繰り返し耕し、太く真っすぐ育つように栽培。「きめ細かな白い肌ともっちりした食感が自慢。選び抜いた新鮮なものを届けたい」と話していた。

（小林良多）



泥から掘り出されたレンコン。ふっくらとした太い玉が連なる＝姫路市大津区勘兵衛町

NEXTに動画

(C)神戸新聞社 無断転載 複製および頒布は禁止します。

① 収穫（しゅうかく）の最盛期（さいせいき）をむかえている「れんこん」は、どのようなところで育てられてきましたか？

（　　）

② 「れんこん」は、お正月のおせち料理の縁起物（えんぎもの）として食べられますが、なぜですか？

（　　）

③ この記事を読んだ感想を書きましょう。

名 前 【　　】

NIEワークシート／小学低学年～高学年／社会、生活、総合、朝NIE