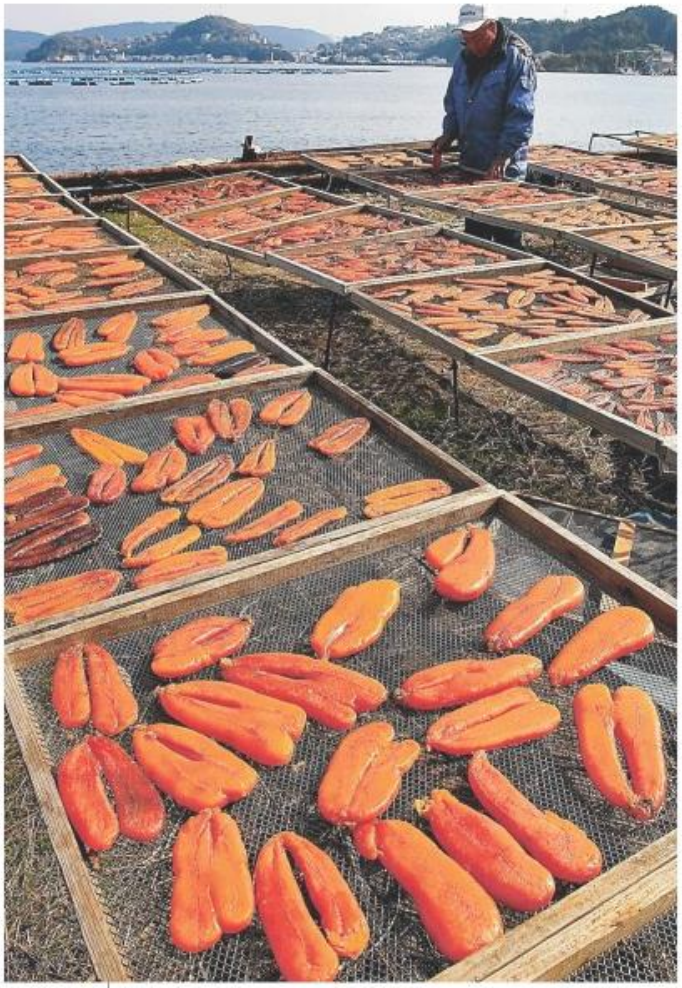
神戸新聞 2019年02月26日 火曜日 面名 朝一 １４ 1ページ

珍味カラスミ 熟成中 姫路



高級珍味カラスミの産地姫路市家島町の坊勢島で、屋外での乾燥作業が最盛期を迎えている。塩漬けにした後、対の形で並べられたボラの卵巣は日ごとに色合いが濃くなり、つややかな琥珀色に変わっていく。

カラスミはウニ、コノワタと並ぶ日本三大珍味の一つ。塩や酒に漬けたボラなどの真子（卵巣）を乾燥させて作る。瀬戸内産は臭みが少なく粒も細かいとされ、原料として評価が高い。

ボラ漁を15年以上続ける同島の大漁丸水産によると、漁期は10月の1カ月間だけ。塩漬けにした真子を全国に出荷するほか、1月以降は20日間かけて天日にさらす作業を自社でもする。

小林春光社長(66)は「寒さの加減がよく、いい仕上がり。濃厚な味わいを試して」と話す。同市白浜町の「JFぼうぜ姫路とれとれ市場」や姫路城前の土産物店「姫路の宝蔵」などで扱っている。

（小林良多）

海沿いにずらりと並ぶカラスミ＝姫路市家島町坊勢

(C)神戸新聞社 無断転載 複製および頒布は禁止します。

① この記事の出だし部分の漢字に、例にならって読みがなをつけましょう。

（例：ちんみ）　ぼうぜじま　（　　）（　　）

高級珍味カラスミの産地姫路市家島町の坊勢島で、屋外での乾燥作業が（　　）（　　）（　　）（　　）を迎えている。塩漬けにした後、対の形で並べられたボラの卵巣は日ごとに色合いが濃くなり、つややかな琥珀色に変わっていく。

（　　）け　（　　）　（　　）　こはくいろ　（　　）く

② カラスミは日本の三大珍味の一つと言われています。あと2つを書きましょう。

〔　　〕〔　　〕〔　　〕

③ カラスミはどのように作ると書いていますか。その部分を書き出しましょう。

名 前 【　　】

NIEワークシート／小学高学年～中学校／国語、朝NIE