



年 組 名前

道新 ワークシート



ワカサギいかだ旬運ぶ 大沼名物製造ピーク

串に刺されて金網にずらりと並ぶワカサギ＝16日（中本翔撮影）

【大沼公園】渡島管内七飯町の食品加工会社つしま謹製で、大沼名物のワカサギの「いかだ焼き」作りが最盛期を迎えている。いかだに見立てて串に刺されたワカサギが金網の上にずらりと並べられ、香ばしく焼き上がっている。

同町の大沼、小沼でのワカサギ定置網漁は10月1日に解禁、翌2日の初水揚げに合わせて製造を始めた。同社の対島義明代表（60）が漁獲した体長4〜5センチのワカサギを、加工場のパート従業員が1串に10匹ほど刺していく。網の上で3分ほど焼き、乾燥させた後、砂糖としょうゆのタレで甘じよっぱく味付けする。

対島代表の母ふじさん（83）は「魚体は去年より一回り大きく、脂が乗っておいしい」と話す。作業は12月中旬まで。同社の店頭や町内の道の駅などで、1箱（ワカサギ13串、カワエビ1串入り）540円で販売している。（加藤遥花）

2021年11月21日（日）朝刊地方朝刊 全道版 1ページ（記事は再編集しています）

①ぼう線の「最盛（さいせい）期」と似（に）た意味で使われている言葉を、記事の中（見出しをふくむ）から探（さが）して書き抜（ぬ）きましょう。

②「いかだ焼き」作りの順番（じゅんばん）で正しいものを選（えら）びましょう。

- ア 串に刺（さ）す→乾燥（かんそう） →味付（あじつ）け→焼く
 イ 串に刺（さ）す→焼く →乾燥（かんそう） →味付（あじつ）け
 ウ 串に刺（さ）す→味付（あじつ）け→乾燥（かんそう） →焼く

③なぜ「いかだ焼き」というのでしょうか。次の中から正しいと思うものを選（えら）びましょう。

- ア いかだの木を燃（も）やして、ワカサギを焼くから。
 イ 焼いたワカサギをいかだで運ぶから。
 ウ いかだのように串に刺（さ）したワカサギを焼くから。