



年 組 名前

道新で
ワークシート

昨年秋の収穫後、土の中に貯蔵した「越冬ダイコン」の出荷が函館市内で最盛期を迎えた。雪に覆われた畑では寒さに耐え、甘みを増した大根が次々と掘り出されている。

函館市亀田農協によると、ダイコンは低温貯蔵することで甘みを増す特性がある。貯蔵する土の中は温度が0度前後に保たれ、みずみずしい食感も生み出す。

市桔梗町などの約3畝の畑で栽培する A さん(58)は17日、シヨベルカーで土と雪をかき分けてから、家族3人の手作業で約1500本のダイコンを掘り出した。

A さんは「1月20日

雪の下の恵み 越冬ダイコン 函館出荷ピーク



雪の下から掘り出された越冬ダイコン。17日午前、函館市桔梗町（小葉松隆撮影）

2023年1月18日（水）朝刊 函館・渡島・桧山版 17ページ（記事は再編集しています）

- ①「越冬（えっとう）ダイコン」を掘（ほ）り出すのは、いつでしょうか。次から選（えら）びましょう。
- ア) 8月から10月ころ
イ) 10月から12月ころ
ウ) 12月から 3月ころ
- ②「越冬（えっとう）ダイコン」には別（べつ）な名前があります。文章の中から見つけて書きぬきましょう。
- ③「越冬（えっとう）ダイコン」を作っているのは、どうしてでしょうか。文章に書いていることをヒントにして、理由を書きましょう。