

なし新聞

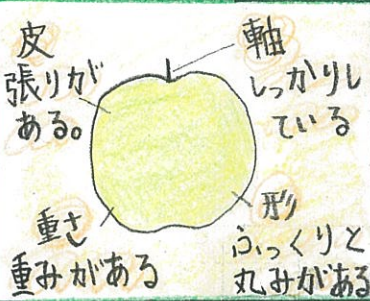
発行日 12月18日
発行所 野口美穂

ナシの歴史

梨は、日本で栽培される果物の中でも歴史が古く、弥生時代にはすでに食べられていたそうです。また、日本書紀にも栽培の記述があり、江戸時代には品種も増加しています。現在のようないろんな品種が育ち、甘味も強くなり、果肉のやわらかい梨は明治以降に見られたり品種改良されたもの

ナシの見分け方

形がよく果皮に張りがあり、同じ大ききなら重みがあるもの。また、軸がしっかりとしていて果皮に色ムラがなく、お尻がふくらんでいて広いものがよいでしょう。果皮のザラザラ感も熟すにつれて減り、食べ頃になるにつれてツルツルになります。二十世紀などの緑色の梨は少し黄ば



色よくならなければ、甘味が出た証拠。幸水などの茶色い梨は適度な赤みをものを選びましょう。



ナシはバラ科の植物!

梨は、バラ科の植物です。種から育つと花のバラと同じ。一から二年間位はトゲがあります。果実は花托が肥大したものだそうです。

梨の花言葉
和やかな愛情
博愛
愛情



新興(しんこう)の花



幸水梨の花



豊水梨の花

ナシは食べるだけではないんだね!!

ちなみに、梨の木は「慰安」というよ!!

慰安(いあん)

ナシの保存法

梨は長持ちしないのでできるだけ早く食べましょう。保存は梨を新聞紙で包み、ポリ袋に入れて野菜室で保存しましょう。新鮮で保存状態がよければ、七日から十日ほどもちますが、日本の梨は基本的に追熟しないので、早く早く食べましょう。

利木ジャムの作り方

① 梨は半分をすり下ろし、半分をすりつぶし、砂糖を加えます。
② お鍋に梨を入れて、砂糖を振りかけお砂糖が溶けるまで放置。
③ お砂糖が溶けたら、火にかけて中出でください。
④ ビンを洗った後、レンジで消毒し、梨を注ぎます。
⑤ 瓶の口を消毒し、完成です。

材料 梨 砂糖 モン汁

ナシの収穫量

- 1位 千葉県(三万四千四百トン)
- 2位 茨城県(二万六千五百トン)
- 3位 栃木県(二万二千三百トン)
- 4位 鳥取県(一万九千五百トン)
- 5位 長野県(一万九千五百トン)

ナシのおいしい部分

軸の下であるお尻の部分がかたいので、食べるときは、お尻の部分を避けて食べましょう。また、果肉が引き締まるので、おいしいです。

感想

ナシは食べるだけではないんだね!!
きれいな花を見て、いやはや、きれいな花があることを知り、花言葉が「慰安」だなんて、木にも花言葉があることに驚きました。知っているだけで、いかに大切か、知ってほしい、教える、保存の仕方なども、私にはナシが大好きなので、ナシについて調べて、記事にまとめたいな、という気持ちです。

