なし新聞

発行日
平成29年
12月8日

長尾小学校
5年2組
森下 幸来

梨香

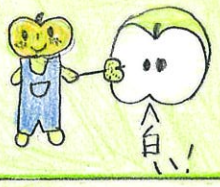
マスコットキャラクター

なしの歴史

梨の歴史は古く、今から約二五〇〇年前の中国が原産といわれています。日本では、約一八〇〇年前の時代の、静岡県の登呂遺跡から、炭化した梨の種が出てきています。しかし、梨の栽培が始まった時期は明確ではありません。ただし、一三〇〇年前の時代の有名な書物「日本書紀」には、桑や栗と一緒に登場し、その栽培方法が記述されています。このことから、その当時には、すでに栽培されていたということが考えられます。他にも、日本最古の和歌集「万葉集」の中でも梨が詠まれた歌が収められているなど、梨は日本で古くから親しまれている果物の一つに挙げられます。

梨の栽培が日本各地に普及したのは、江戸時代に入ってからのことです。江戸時代前半に果樹園での集約的な栽培が行われました。江戸時代後半になると、一五〇以上もの品種が栽培されるようになりました。その後、明治時代に入ると、品種改良が重ねられて、私たちにおなじみの品種「二十世紀」も誕生しました。

ちなみに「梨」というよび方は、内が白いことから「なかしろ」と呼ばれ、その後「なし」になったという説が有力だよ。



なしは何科？

梨の葉をよく見てみると、バラの葉と同様にギザギザの形をしています。これは、梨が「バラ科ナシ属」に属する果物であることを証明しています。

主な梨の種類

日本梨

・球形や長い球形。
・シャリシャリ。
・幸水・豊水
・二十世紀・新世紀

西洋梨

・ひょうたん型。
・不正円のような形。
・柔らかな舌ざわり。
・ラ・フランス

中国梨

・品種によって形がちがう。
・シャリシャリ
・香りにも大きなちがい。

なしの選び方

〈日本梨〉

Point①
ずっしりとしていて、重い。

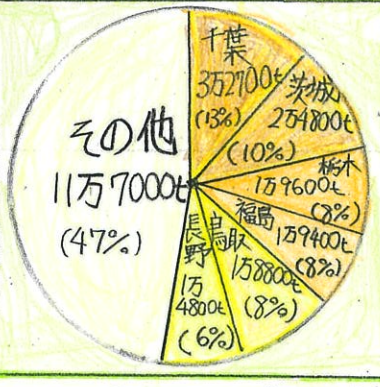
Point②
皮にツヤがある。

Point③
硬いもの。

NG
柔かい。少し古いかも。

ひまわり特産品がイドウェブ

収穫量（都道府県別）



農林水産省ホームページ

全体的に関東地方の収穫量が多いわ。

なしの成分

ソルビトール

この成分は果物の中でも特に多くふくまれています。このソルビトールは、低カロリーで、虫歯になりにくい糖質としてしられています。甘いおかしを食べるのではなく、ソルビトールという、虫歯になりにくい糖質が入った梨を食べたほうがいいと思います。

V350ft200.com

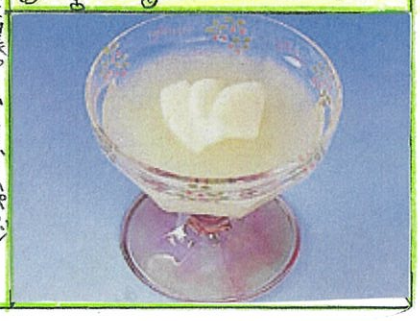
タンニン
・二日酔いに効果がある。

カリウム
・新陳代謝を良くする。

リグニン
・有害物質を排泄。

ひまわり特産品がイドウェブ

おいしい！なしゼリー



JA全農長野ホームページ

材料〈4人分〉
・なし……1個
・レモン汁…大さじ1
・粉ゼラチン…10g
・水……大さじ4
・水……150cc
・砂糖…大さじ2.5
・ワイン…大さじ2

作り方

1. 水に粉ゼラチンを入れ、混ぜる。
2. 鍋に水と砂糖を入れ、火をかけてゼラチンを加え火を止めワインを入れる。
3. なしはすりおろしてレモン汁を加えておく。
4. 3の煮熱がとれたらなしを加えて器に入れ固める。

感想

わたしはなしが大好きで、なしと言う新聞ができると先生から聞いた所でなしにしようと思いました。調べてみると、おいしいなしの見分け方など、わたしの知らないこともでてきてうれしかったです。