

リンゴ

リンゴとは?

リンゴは、バラ科、リンゴ属の落葉高木。英語は、Appleといいます。また、植物学上では、セイヨウリンゴとびます。春には、白または薄紅の花が咲きます。人の関わりは古く、紀元前から栽培されてきたと見られ、十六世紀以降に欧米での生産が盛んになり、日本においては平安時代には書物に記述がみられ、千以上の現在世界中で生産される種は、生食されるほか、加工してリンゴ酒、ジュラム、ジュース、菓子の材料などに利用されています。西洋美術、特に絵画では、モチーフとして昔からよく扱われていま

リンゴの選び方のポイント

① 全体的に赤く、色つやが良い
② おしりが深くくぼんでいて、おしり変形してないものが良い
③ ツルが大きく、ツル元へ果実の部分が深くくぼんでいて、変形してないものが良い

リンゴの最も強くておいしいのは、種の周りの部分とおしりへ果実の下への部分

井堀小學校
6年1組
秋吉 恋奈

リンゴの保存方法

① 湿度は通常どいので、短期間の保管が最適です。冷蔵庫の野菜室にいれてください。

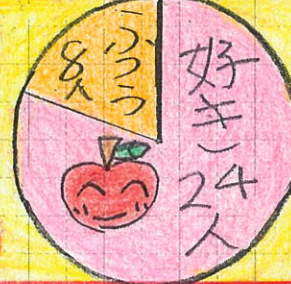
② リンゴは美しさを保つために乾燥を防ぐことを目的に、ポリ袋に入れて冷蔵する。リンゴは熟成を促進するエチレンを多く放出するので、ほかのものと分けて貯蔵する。一緒にするとほかの果物にエチレンが及ぼして熟成を早めてしまうから注意

リンゴ好きアンケート

(三十一人中)

好き な理由

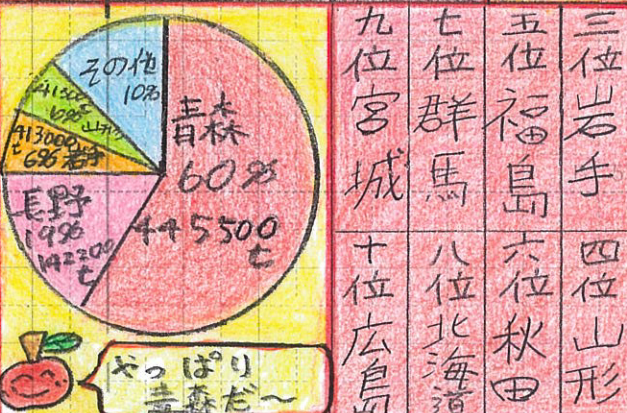
- シヤキシヤキしておいしい。
- みづがおいしい。
- なんどこもたべれる。
- ジュースにしてもおいしい。



リンゴのことで、きらいな人がいる。きらいな人がいるから、リンゴの味がたいてい、きらいな人がいる。リンゴの味がたいてい、きらいな人がいる。

リンゴの生産量

1位 青森林
2位 長野
3位 岩手
4位 山形
5位 福島
6位 秋田
7位 群馬
8位 北海道
9位 宮城
10位 広島



リンゴの色分け

赤
黄
青

未希ライフ
早生ふじ
シナノ
スイート
紅玉
世界一
北斗
ふじ
サンふじ
陸奥ふじ
ジョナゴールド

プーチタルト

材料

- りんご 1個
- 砂糖 大さじ2
- バター 大さじ2
- 小麦粉 大さじ2
- クッキー 大さじ2

① リンゴは芯を取り、皮は少し残しておき、食べやすいサイズにカットする。

② フライパンに無塩バターをひき、①のりんごを入れたら、(A)もかえて蓋をし、弱火で中火で加熱する。

③ のの様子を見て時々返しながら、しんなりとするまで約5分ほど煮たら火を止めて、シナモンパウダーをふりかけ軽く絡める。

④ 型にクッキングシートをひき、③のりんごをフライパンに残ったソースを入れ、クッキーをのせる。予熱したオーブンで5分ほど焼く。

⑤ が焼けたら粗熱を取り、④がかり冷めたら、型を取りお好みで粉糖をかけたら完成。

リンゴの食べ方

リンゴの皮には、ポリフェノールが豊富に含まれていて、動脈硬化を抑制する作用が知られています。

