

リンゴ新聞

井上 屈小 5の1 神吉 井お

リンゴの歴史

リンゴの原産地は、地中海西部からコーカサス地域であるといわれています。そこからヨーロッパとアジアに広がったといわれています。リンゴが日本に伝わったのは平安時代中期頃で、中国から伝わったといわれています。当時のリンゴは「和りんご」といって、野生活種で主に観賞用として存在していた。江戸時代頃にはおかしとして食べられていた。また、酸味の強いものだった。現在のように甘いものはない。

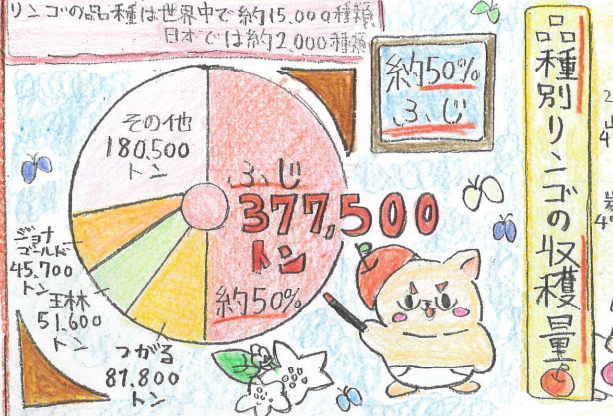
リンゴの栄養価

リンゴの栄養価は、水分が83.1%、糖質が16.2g、たんぱく質が0.2g、脂質が0.3g、炭水化物が16.2g、カリウムが120mg、マグネシウムが5mg、β-カロテンが27μg、食物繊維が1.9g(水溶性0.5g、不溶性1.4g)です。

りんご(皮つき)の成分(果肉100gあたり)

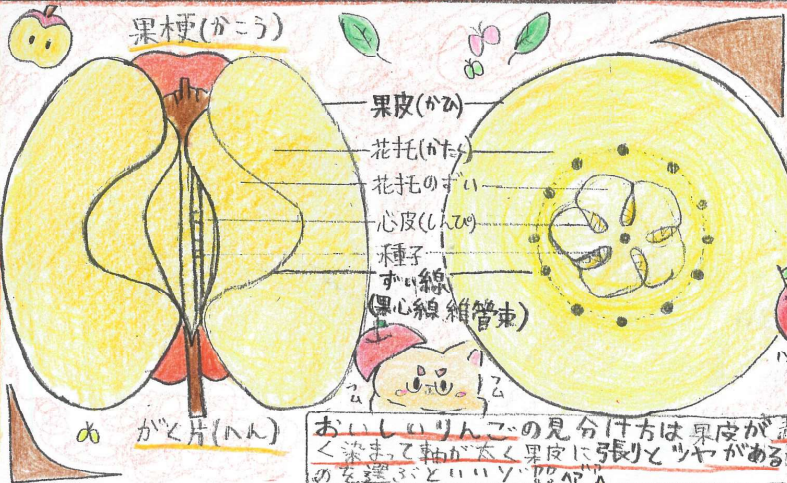
エネルギー	56 kcal
たんぱく質	0.2 g
脂質	0.3 g
炭水化物	16.2 g
カリウム	120 mg
マグネシウム	5 mg
β-カロテン	27 μg
食物繊維	1.9 g (水溶性0.5g、不溶性1.4g)

りんごの品種は世界中で約15,000種類、日本では約2,000種類あります。



リンゴの断面図

リンゴの断面図は、果皮(かみ)、花托(かた)、心皮(しん)、種子(たね)、果核(かごう)から構成されています。果皮は果肉を保護し、花托は花の着生場所、心皮は卵細胞を産生し、種子は果実の発育を促します。果核は種子を保護する役割を果たします。



リンゴの構造

リンゴの断面図は、果皮(かみ)、花托(かた)、心皮(しん)、種子(たね)、果核(かごう)から構成されています。果皮は果肉を保護し、花托は花の着生場所、心皮は卵細胞を産生し、種子は果実の発育を促します。果核は種子を保護する役割を果たします。

リンゴの秘密

リンゴの秘密は、果皮が赤くなるのは、光合成によって生成されたアントシアニンが果皮に蓄積することによることです。また、果皮の色は収穫後の貯蔵期間にも関係しています。

冷やすと甘さが...

リンゴの甘さは、光合成によって生成された糖類によるものです。また、果皮の色は収穫後の貯蔵期間にも関係しています。

