発行日　令和5年12月20日(水)

かき新聞

好みが分かれやすい!?

発行者
井堀小5年
久山美都

キャラクター
かーちゃんだよ!
さーちゃんです。

かきの歴史

日本のかきは、奈良時代に中国から伝わったと考えられています。初めはしぶがきだけでしたが、やがてあまがきが生まれ、かまくら時代からさいばいされるようになったと言われています。しぶがきのしぶをぬく方法は、むかしから考えられていました。

かきの種類

- 富有(ふゆう)(甘)
  - 丸おもに福岡、岐阜、奈良でとれる。あまがきの代表的な品種。十一月上旬から中旬にかけて出荷。
- 平核無(ひらたねなし)(渋)
  - 丸おもに和歌山、新潟、山形でとれる。種がなくしぶがき。別名で「庄内がき」「八珍」「おけさがき」とよばれる。十月中旬から下旬に出荷。
- 太秋(たいしゅう)(甘)
- 刀根早生(とねわせ)(渋)

甘~い　渋いな。

ほかにも!!

なでがあるよ!!

おいしいかき

①形が整っている
②へたがあざやかな緑
③皮につやとはりがある
④果肉全体がオレンジ色
⑤大きめでずっしりして重みがある
⑥へたと果実の間にすきまがない!

図1(ポイント)

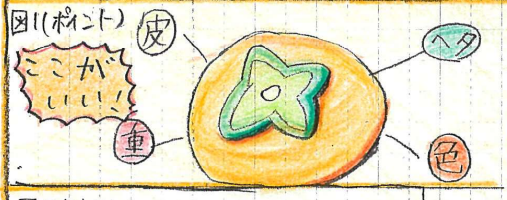
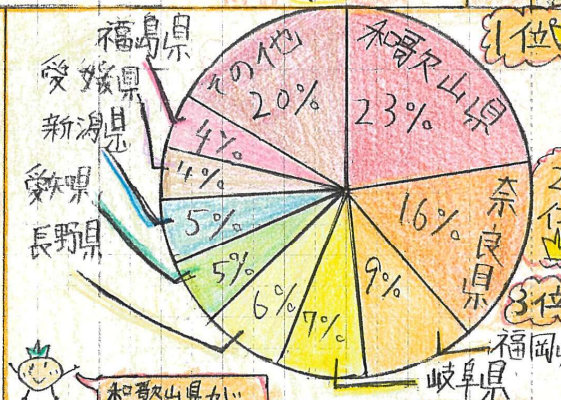


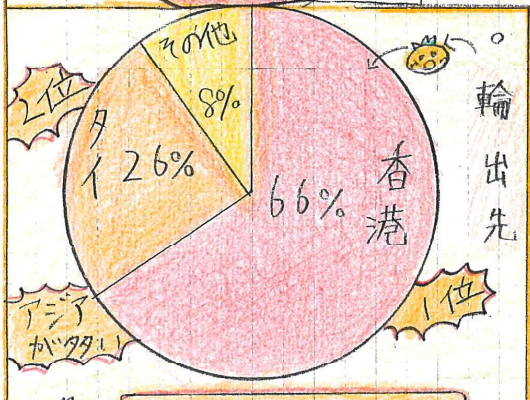
図2(甘さ)

かきランキング!!

生産地



輸出先



かきのレシピ

かきと生ハムのおつまみ

用意するもの
・かき・生ハム・ねりまクリームチーズ(全て好きなだけ)
・包丁・まな板

作り方
①かきを切る(好きな大きさで◎)
②カマンベールチーズを切る
③もりつける

完成!!
ちょーかんたん!
たった3つの工程でしかも切るだけ!

かき好きのおつまみ好きにはたまらない!!

おいしそ~

ほんとだ~

ふり返り

今までは、ただかきが好きで食べていたけど、この新聞を書いて、かきのことがよく分かってもっとかきが好きになった気がしました。その他にも、おいしいかきのとくちょうや甘い部分を知れてよかったです。しかも、かきの生産ランキング第三位が我が県福岡だったことにおどろきとうれしさがありました。これからもおいしいかきを食べ続けたいと思いました。かき好きの人達がもっと増えてほしいです。