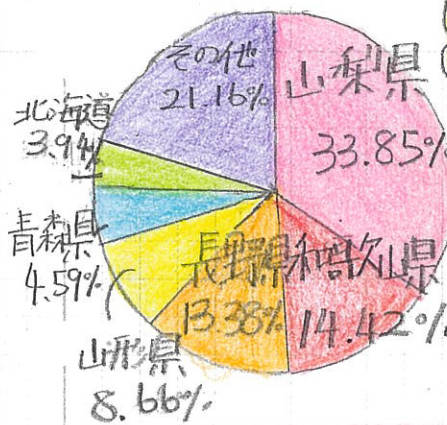


果汁がいっぱい奇跡の ももの新聞

発行者 井堀小波輪
6年節季輪
オリヅナル
モモワター

もも好きのみなさん
とこの県が一番収穫量が
多いと田舎いますか？

結果はこちら!!



- 1位 山梨県 7,820トン
- 2位 和歌山県 3,330トン
- 3位 長野県 3,090トン

何と、寒い地方でたくさんももが作られているね。ももは寒いのが好き？

どうにももは、寒い地方でたくさんももが作られているのだから。

それは、昼夜の気温差が大きい年間降水量が少ない内陸性気候、年間の日照時間が長いからだよ。

果点代わればとておいしいよ!



左右対称になているももが
おいしい傾向があるよ。

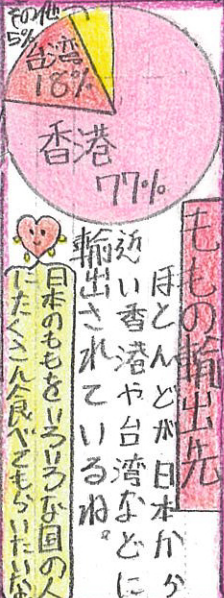
おいしいももの
目元分け方

一番甘い部分はおしりの部分だよ。

色が濃いものがとて甘い。

ももの保存方法

- 1. ももを4分割に切り、種を取り除き、ラップで1つ1つ包み、冷凍庫で保存します。
 - 2. 保存用袋にラップで巻いたももを重ならないように入れ、冷凍庫で保存します。
- すると...
- 半解凍の状態でお召し上がりください。生食の状態で食べる場合は、半解凍の状態でお召し上がりください。半解凍の状態でお召し上がりください。半解凍の状態でお召し上がりください。



- ## やわらかいもも
- 1. 種まで深くぐるりと8等分に切り目を入れます。
 - 2. ひたひたをナイフで切、取り出します。
 - 3. 種に沿ってナイフを入、果肉をばらしていただきます。

- ## かためのもも
- 1. 割り水目に沿って深く一周ぐるりと切れ目を入れます。
 - 2. 両手で持、てそれを上下逆に回して割ります。
 - 3. スプーンで種をくり抜きます。
 - 4. 皮をむいて冷たい水にカットします。
 - 5. お皿にのせて召し上がってください。

とても簡単ももの切り方
皮のむきかた

簡単なおももの切り方。おき方を知らずに、ぐにでももが食やられる。これでもももの切り方。むき方を人にながらね。

威心相心

私はこの県が一番収穫量が多いのを見分ける方法を知りたい。もしもこの県が一番収穫量が多いのを見分ける方法を知りたい。もしもこの県が一番収穫量が多いのを見分ける方法を知りたい。もしもこの県が一番収穫量が多いのを見分ける方法を知りたい。

桃のジュライトアイス

材料

- 桃 1玉
- 生クリーム 40g
- ヨーグルト 40g

1. 桃は一口サイズに切ります。

2. ジュアプロックに切、たももを、ジュアを入れた平皿にして冷凍します。

3. 冷凍したももを軽く砕いて生クリームとヨーグルトを入れた固まりかなくなるまで混ぜます。

4. なめらかにな、たら、ラップに入れて冷凍庫で冷やし固めます。

5. 固ま、たら大きめのスプーンですく、器に盛りつけます。

もも曲辰家さんのがんばりどころ

もも農家さんは、体力が必要。立ちっぱなしの仕事や中腰の仕事が多い。慣れない仕事や中腰の仕事が多い。慣れない仕事や中腰の仕事が多い。慣れない仕事や中腰の仕事が多い。