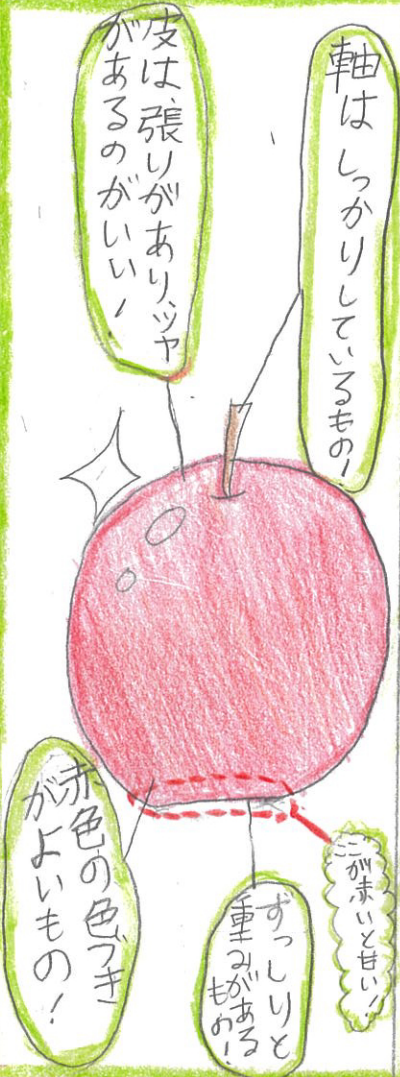


発行者 坂野健太

まず、りんごとは、どういう果物なのかを、教えます。
りんごは、バラ科、リンゴ属という種類に属する果物です。
丸く赤色がきれいな甘ずっぱい果物です。
りんごの旬は、秋や冬の9月〜2月ごろになつています。
リンゴの花は春に白色のものや、
うす紅色のものをつけます。花言葉は「清純」です。
リンゴはアダムとイブと呼ばれる最初の人間の
前に、トルコでつくられており、紀元前6000年
トで栽培されたそうです。日本で本格的に栽培されるようになったのは、明治時代になってからです。

とってもおいしいりんごの
見分け方！



いんぐ曲辰家さんの仕事！
いんぐのつくり方！

1~3月
せん定
光がとく
ように木を
セカリます。

4~5月
受粉
花の花
粉を別
の紙に
つけ
ます。

6~7月
摘果
収穫するリン
ゴを反し、それ以
外は取り
ます。

8~9月
葉の
目がある
まぶさ
をとり
ます。

10~11月
収穫
食べごころ
を収穫
ます。

12月
せん定

スーパ
に
みんな
の家

りんごは冷やすと

甘
土
U
P
!!

唐いんごに今白まれる
味の分の中にて二重
は外果糖と果糖と
るは温度が低くたは
ると甘みが増します

日本のりんごの生産日量

りんごは世界でもたくさんつくられてゐる果物の一つです。そのりんごが日本ではどのくらい生産されているかを品種別都道府県別に調べてみました。

463,000 (46.3万円)

Color	Percentage
Red (赤)	48.5%
Yellow (黄)	24.5%
Green (緑)	10.3%
Blue (青)	8.9%
Pink (桃)	3.1%

1人立のふじは、「国光」と「デリバース」を交配したもので1962年に品種登録された。今では、ふじの代表品種だ。

Land Use Type	Percentage
森林 (Forest)	58.4%
草地 (Grassland)	17.8%
耕地 (Arable land)	10.0%
水域 (Water)	7.0%
沼泽 (Swamp)	6.5%
荒地 (Barren land)	5.8%
其他 (Other)	4.5%

見てのとおり東北地方の
りんごが大切にです。
りんごが寒いところで育て
らねばいいのは、せいじとて
よく育つかうなのであ

このとおり、品種別では、い
じが半分近く生産され
ていて、都道府県別では、
青森が半分以上を占め、
青森県では、いじはもちろ
んのこと、つがるシナノ
スイートなどの品種がつく
られています。その数、50
種類、すこいです。

手軽に作れて
おいしい!
甘い

ワッポゼリー

の作り方



① リンゴをよくあらう。皮をむくがよい。
ひと口サイズに切る。は、ハイドリンゴの缶をかえなくない
は、缶水にフナでさう。

② お湯をボールに入れ、ゼラチンをふり入れて、よくかきまぜてとかす。

③ ②にさとうを入れてとかし、果汁
200mgを加え、よくかきまぜる。

④ 器に①で切ったリンゴを入れて、
③を流し入れ、少し冷ましてから、
冷凍庫で冷やして。

材料 (4人分)

ゼラチン
小さじ2

お湯(80℃)
100mg

さとう
大さじ1

果汁 リンゴ
200mg お好み
果汁
100%の
ジュースも

リンゴ
 $\frac{1}{2}$ コ

できあがり!

体にやさしい
りんごの栄養

「一日一個のりんごは「医者をも遠ざける」というイギリスのことわざがあるように、りんごには、高血圧など生活習慣病の予防に効果がある「食物繊維」や「カリウム」などが多く含まれています。上の図はりんごに含まれている成分です。なんと水分が83%も含まれています。ほじんどが水分です。他にもりんごは便秘の解消や、胃腸に優しい働きをしとくれまろりんごです。いいですね！」

今回の新聞イ作りの
感想
今回新聞づくりでりんごについて初めて知ったことがたくさんありました。りんごの料理も初めてつくってみましたがおいしかったです！元々好きだったりんごがこんなにミカがある果物だと知ってさらにりんごが好きになっちゃったことか
できました。これからもたくさん
のりんごを食べていきたいと思えます。