発行日 令和3年 12月13日 月曜日

かきし新聞

カキ

おいしい!!

四本芽南 カキズキ

※5年1組

柿山伏が有名 ※かき 歴史!!

山伏が、柿を食べて、持ち主にからかわれる話

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、鎌倉時代からさいばいされるようになったといわれています。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。

豆知識

カキの「カッキー」だよ!!ぼくが「カキの名前の由来」を、おしえるよ!!

カッキー

カキノキ科カキノキ属の一種の落葉樹であるカキノキ（柿の木）のことであり、その果も意味する!!

柿の記念日 10月26日

「理由」

全国樹研究連合会カキ部会が2005年（平成17年）に制定。日付は、1895年（明治28年）のこの日、俳人・正岡子規（まさおかしき、1867年〜1902年）が奈良旅行に出発し、「柿食へば鐘が鳴るなり法隆寺」の句を詠んだとされることから。また、地域によって違うが柿の旬の中心的な時期にあたることもその理由の一つ

秋の味覚!! ※柿のむき方

1、まな坂の上に柿のヘタの部分を下にしておきます。
2、柿の底に薄く十字になっている線に沿って、包丁がヘタに当たるまで4等分に切ります。
3、手で4つで分けます!!
4、柿のヘタを切り落とし、皮をむきます。
5、お好みの大きさに切って器に盛り付けて完成です!!

柿をむいたり切る時は!! △ちゅうい△

カキズキい やってみてね!!

Q しぶかきは、どうやって食べるの?

A しぶかきはしぶをぬくことであまくなります。食べられるようになります。しぶきには、①お湯にひと晩つける②アルコールを使う③炭酸ガスを使うなどのほか、皮をむいて乾そうさせ、ほしがきにする方法もあります。

もんだい

柿（カキ）が実になるまで!!

「桃栗三年柿八年」ということわざがありますね。「桃や栗の実は木を植えてから3年ほどで収穫できる一方、柿が収穫できるまでには8年かかる」という意味で、転じて、物事を成就させるには長い年月が必要であるということわざです。!!

自信なかった

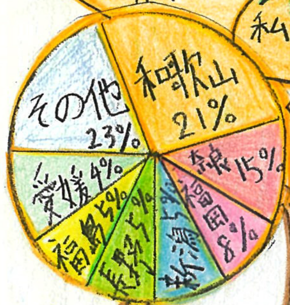
生産量が多い都道府県

1. 和歌山県
2. 奈良県
3. 福岡県

カキズキっ

私が住んでいる福岡県!!

かき生産量ランキング!!



とてもすごい!!

奈良県立医科大学は、「柿渋」が新型コロナウイルスの不活化に有効であることを実験で確かめたと発表した。柿渋の成分である「柿タンニン」に、ウイルスを不活性化する抗ウイルス作用があると考えられている。

「柿渋」が新型コロナを不活化!!

カッキー

コロナ苦境で柿を原料にしたアイスも販売!!

柿お菓子レシピ

柿 1個
たまご 2個
ホットケーキミックス 150g
砂糖 大さじ4
サラダ油 50cc

（作り方）

1、柿の皮をむき
2、ボルトに卵を溶きほぐします。
3、サラダ油もくわえてまぜます。
4、柿もくわえ、生地を流し
6、やきあがったらとりだし...

できあがり!!

福岡の柿

感想 カキズキ

私はこの新聞を書いていろいろとおどろきました!!しらべながらたくさんのかきのことを知りました。後私ははじめてかきしを食べたときよそうよりとてもあまかったです。