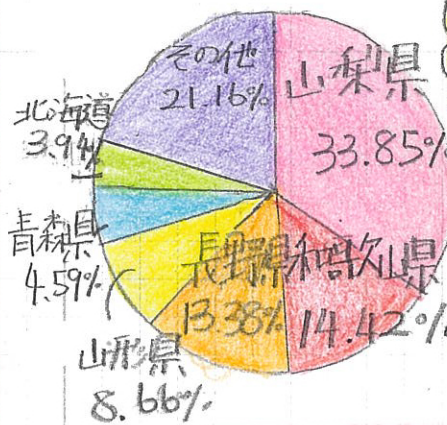


果汁がいっぱい奇跡の ももの新聞

発行者 井堀小波輪
6年節季輪
オリヅナル
モモライター

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。ももは暖かいのかしら？

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!



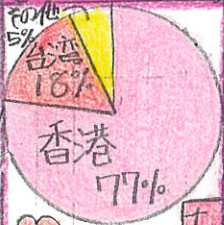
左右対称になているももがおいしい傾向があるよ。

おいしいももの
目元分け方

色が濃いものがとて甘い
一番甘い部分はおしりの部分だよ。

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、冷蔵庫に保管します。
 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、冷凍庫で保管します。
- すると...
- 半解凍の状態でお食すると、生食とは違う食感が楽しめます。
- 次ももを食するときは、半解凍の状態でお食すると生食とちがううちがかりがあるのか比べてもおもしろいかもね。半解凍のままだと食っても、生食で食ってもおもしろいね。



ももの輸出先
ほとんどが日本から輸出されているね。

日本のももをいろいろな国の人がたくさん食べてもらいたいね。

皮のむきかた

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. 両手で持って、それを水に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. お皿にのせて食べましょう。

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. この切り目をナイフで切、て取り出します。
3. 種に沿ってナイフを入、果肉をむいていきます。
4. 皮をむいてお皿にのせて食べましょう。

もも曲辰家さんのがんばりどころ
もも農家さんは、体力が必要で、立ちっぱなしの仕事や中腰での仕事が多い。慣れないうちには大きな疲労を感じたり、身体を壊したりしてしまっている。農家さんにと、もも。とモメーが大きいのは自然災害です。台風や大雨、地震が起これば、大事に育ててきた農作物が大きな被害を受け、しまつてしまいます。もも農家さんは、とて、もも体力が必要というところが分か、たか。

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
砂糖 10g
桃ジュライトアイスは一口サイズに切ります。



1. 桃ジュライトアイスは一口サイズに切ります。
 2. ジュライトアイスを切、たももを、ジュライトアイスを入、れ平らにして冷凍します。
 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、れ固まりかなくなるまで混ぜます。
 4. 4. なめらかにな、たら、ラップに入、て冷凍庫で冷やし固めます。
 5. 固ま、たら大きなスプーンですく、て器に盛りつけます。
- 威心相心
私はこの県が一番収穫量が多いのを見分、け方、保存方法などもはじめて知りまし、た。この新聞を書いて、もものことがいろいろ分、か、てう、わ、か、た。でも、もも農家さんは体力が必要で、立ちっぱなしの仕事や中腰での仕事が多い。慣れないうちには大きな疲労を感じたり、身体を壊したりしてしまっている。農家さんにと、もも。とモメーが大きいのは自然災害です。台風や大雨、地震が起これば、大事に育ててきた農作物が大きな被害を受け、しまつてしまいます。もも農家さんは、とて、もも体力が必要というところが分か、たか。