

あま〜い! 奇跡の実

ぶどう

新聞

キャラクター! ぶどう兄弟

発行者 小智 井堀 菅

ぶどうとは? ぶどう

ぶどうは、あま〜い味が特長の果物です。その生産数は世界でも多く、品種は約一万種あります。世界では主にヨーロッパの原料として使われていますが、日本では生食用として使われています。ぶどうは紀元前三千年にはすでに存在していたとされています。日本では、江戸時代現在の山梨県で初めて栽培されました。現在はフルーシとして幅広い世代に親しまれています。

おすすめのぶどうの見分け方食べ方

① 実同士の間がくが少し空いている。

② 軸が緑色をしている。

③ 皮の表面に白い粉が付いている。

次はおいしい食べ方です。ぶどうはさくさくはくはくする食べ方は左の一点だけです。

① 下から上に向かって食べる。

この食べ方をすると、最初から最後まで甘いぶどうを食すことができます。

ぶどう農家にインタビュー

どんな所に気をつけて曲る作業をしていますか?

自然な状態のまま育てる。草生栽培でぶどうを育てる。

最近コロナウイルスが流行していますが、その対策として何を行っていますか?

行っていたぶどう狩りのイベントを中止にして、人流を減らしています。

ぶどうを売るときに心がけていることはありますか?

ただ売るだけではなく、そのぶどうを作った曲る作業の工程まで伝えることと心がけています。

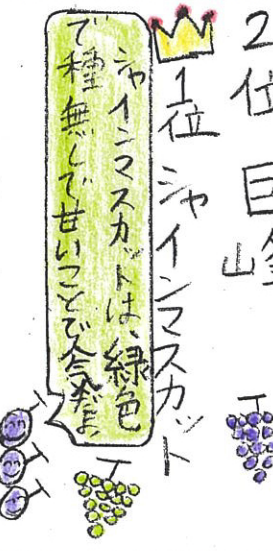
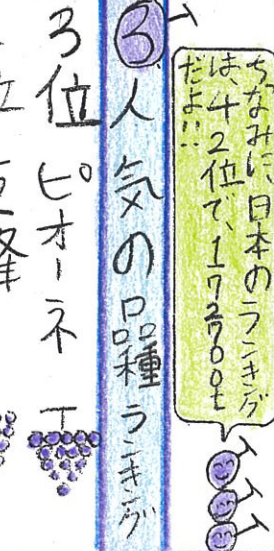
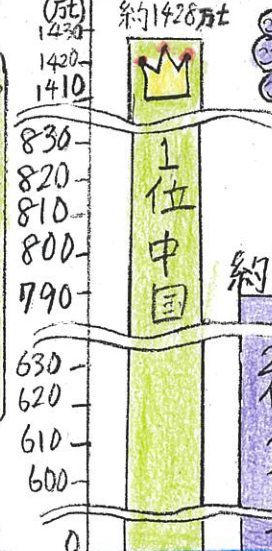
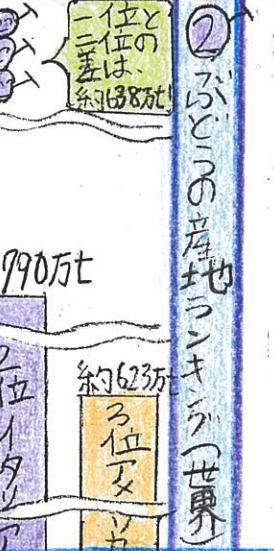
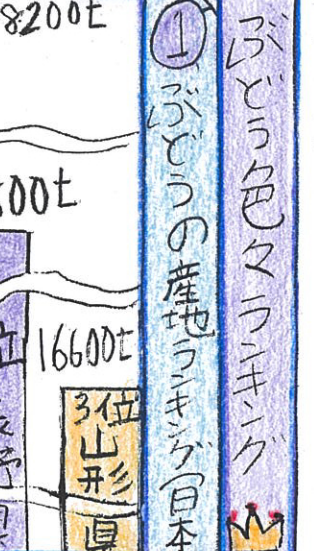
これらのことから、ぶどう曲る作業は、色々な工夫をこらして消費者に甘いぶどうをお届けすることが分かる。

ぶどうは好きなの? アンケート結果

ほとんどのクラスの三十名と特別支援級の二名の合わせて三十二名に、ぶどうは好きですか? というアンケートをとりました。その結果がこちらです。



好きと答えた人は、甘くておいしい、食感が好き、などの理由からそう答えています。



私たちの知らない所で、ぶどう農家さんが必死に甘いぶどうを作ってくれています。

とてもお手軽!!
ぶどうジャム

① ぶどうの皮をむいて、実と皮を分ける。(むいた皮は残す)

② ぶどうの実とグラニュー糖を鍋でグツグツ煮て水分でひたひたになるまで煮る。

③ 皮をお茶のバッグに入れ、②と一緒に煮る。

④ 水分が無くなった後、入れ物に入れて冷やす。

完成!!

今回のぶどう新聞で、今まで知らなかったぶどうの魅力を発見するきっかけになりました。ぶどう農家さんが甘いぶどうを作ってくれているか、ぜひ食べてみてください。

ぶどうの日常食生活に取り入れて、コロナで大変な生産者さんを支えようと思います。

完成品

完成品

完成品

完成品