

みんなに伝えたい！

りんご新聞

明治時代のはじめごろ、アメリカから入ってきたりんご。苗木の配布が行われ、各地でさいばいされるようになりました。現在では、国

産くだもの生産量の割合も三十三パーセントと一番多く、一万五千種類もの品種があります。

その中でもよく食べられている人気のりんごを三つ紹介します。

① ふじ

味のバランスがよく、甘みと香りがしっかりしている。

② つがる

酸味が少なく、甘さとジューシーさが特ちょう。

③ シナノスイート

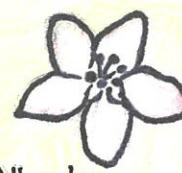
ふじとつがるをかけ合わせた品種。甘みが強く、果汁が多い。

りんごの作られ方

10~11月 8~9月 6~7月 4~5月 1~3月

せん定	りんごの実に光がとどくよう、枝を切る。
受粉	りんごの花がさいている間に、花粉を別の花に飛ばす。
摘花	たぐいの花の中から、よい果実になるものを残し、他のはつむ。
摘果	摘花しきれながた実、変形やきずがついた実をつむ。
葉つみ	りんご全体に日光があたるよう、上にある葉をつむ。
玉回し	葉つみの後、実を回し、全体に日光があたるようにする。
収かく	赤くなったりんごを一つずつ手作業で収かくする。

この中でも特に大変な作業は摘花です。りんごの木一本につき、七五〇のほどの花をつみります。これをしてることで、残った実に栄養が行き渡り、おいしいりんごになります。



りんごのアレンジレシピ

- ① 煮たりんご お腹に良いペクチンが増
落ちてしまつたりんごでも、甘くおいしく料理に生まれ変わります。さらに、りんごにもともと含まれている栄養成分も損なわれることなく、むしろ栄養価が高くなるのでおすすめです！

りんごの上に
タルト生地を、キャラメリ

りんごのさいばいは、すずしくて雨が少ない土地が向いているため、東北地方などでの生産がさかんです。また、その工程は六つあります。

ゼしたたりんごの上に
タルト生地を、キャラメリ
パイと同じような材料
を使つて作ります
が、作り方を変え
ることによつて、ま
た違つた味わいを
楽しむことができます。

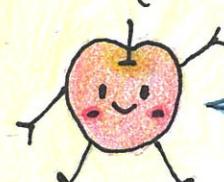
りんごと
キャラメリゼ



あとがき

りんごは身近なフルーツですが、作り方は初めて知りました。たくさんの方に知ってもらいたいです。

ぜひ、作つてみてください！



簡単にできて、
おいしいよ！