知っておどろく！かき新聞

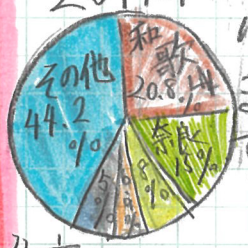
令和6年11月4日
発行者 菜月
発行 九西

かきは日本の国果!?

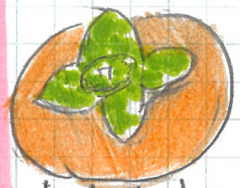
かきは、日本で最も古くからつかわれている果物です。もともとは中国原産で、奈良時代ごろ中国から渡来してきたといわれています。

あまくて、おいしいかきの生産地は、主に和歌山県で生産されており、次に奈良県で生産されています。そして、かきの種類は、約1000種類ほどあるといわれており、「甘がき」と「渋がき」にわかれています。渋がきはそのままでは食べれません。なので、甘くする方法があります。

2019年



生産地のグラフ



富有がき



渋がきを甘くしたもの



渋がき

かきの化石が発掘!?

かきは、すごく歴史が古い果物です。化石やいせき書物にも名が残されています。たとえば、岐阜県瑞浪市の第三紀層からかきの化石が見つかったり、藤原宮遺跡からかきの種子が大量に発見されたりしていました。

おどろく！かきの栄養

かきは、おいしいだけではなく、栄養も豊富です。

ビタミンCやカロテン、タンニン、カリウムなどさまざまな栄養素が含まれているかとから、「かきが赤くなると医者が青くなる」ということわざもつくられています。

かきしぶとは？

かきしぶとは、まだ青いうちに収穫した未熟果を搾汁し、発酵熟成させたものです。

日本では、昔から万能民間薬などとして、マルチに活用してきていました。かきしぶの特とくちょうは、防水効果などあることから現在は、木材などにぬって光沢感を出すために使われています。



おいしいかきの見分け方

おいしいかきのとくちょう

1 ヘタと果実の間にすきまがない。

2 ヘタがきれいな緑色

3 全体が色づいている

4 重みがある

5 皮に張りがある。

みなさんも見わけてみてください。

ふりかえり

この新聞をつくる前はかきの知識があまりなかったけれど、いろんな知識を知れることができました。

