

# 好きから分かれやすい!! かき新聞

## かきの歴史

日本のかきは、奈良時代に中国から伝来したと考えられています。初めはしぼり汁だけで食べたが、やがてあまがきが生まれ、かまくら時代からさいはいしぼりをするようになったと言われています。しぼり汁のしぼり方をめく方法は、むかしから考えられていました。

## かきの種類

**富有(ふゆい)**  
おむに福岡、岐阜、奈良でとれる。あまがきの代表的な品種。十一月上旬から中旬にかけて出荷。

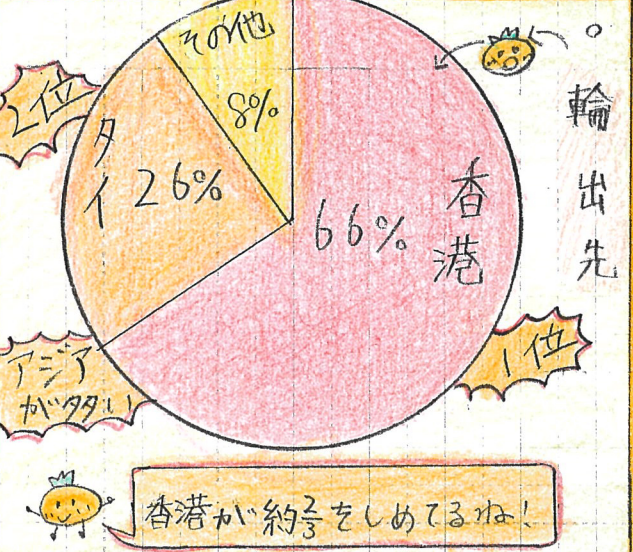
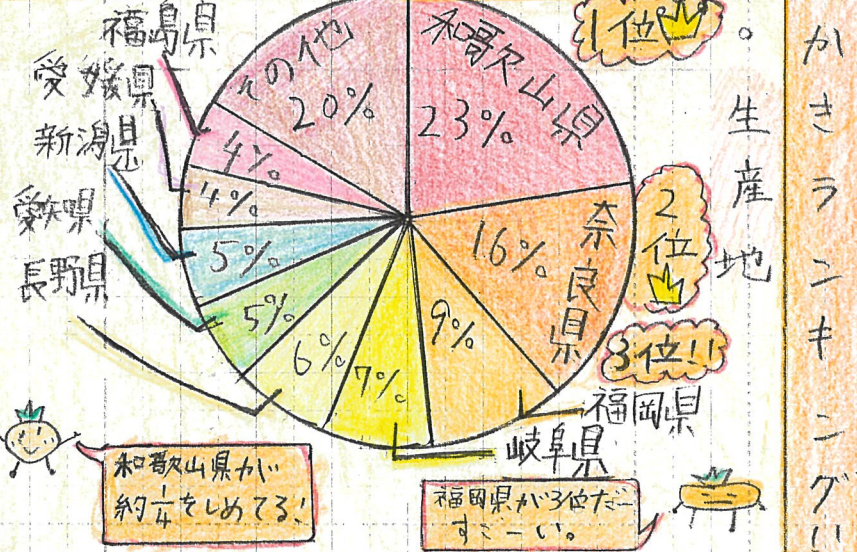
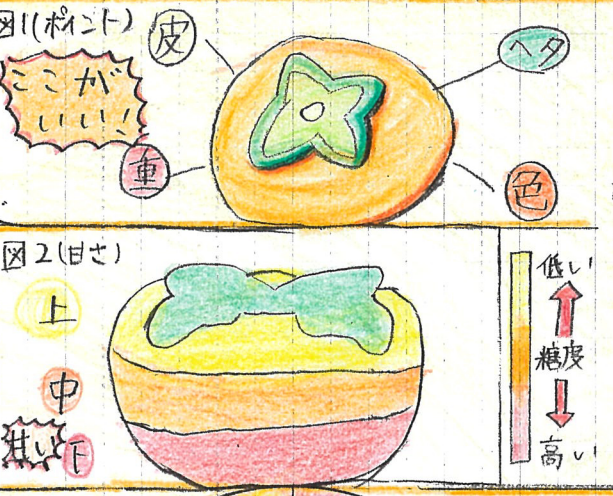
**平核無(ひらたねなし)**  
おむに和歌山、新潟、山形でとれる。種がなししぼりがき別名で「庄内がき」「八珍」。「おけさかき」とよばれる。十月中旬から下旬に出荷。

**ほかにむ!!**  
太炊(たいしゅう) 甘  
乃根早生(のねわせ) 渋  
なじがあるよ!!

発行者  
井堀小5年  
久山美都

キャラクター  
かーちゃんだよ!  
きーちゃんです。

- おいしいかき
- ① 形が整っている
  - ② へたがあまやかな緑
  - ③ 皮にふやとほりがある
  - ④ 果肉全体がオレンジ色
  - ⑤ 大きめでずしりと重みがある
  - ⑥ へたで果実の間にすままがないX!



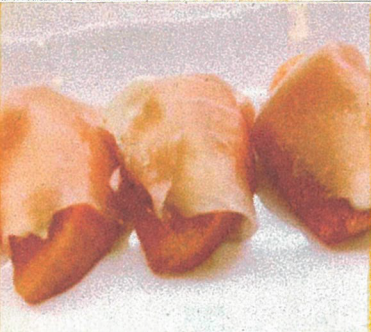
## かきと生ハムのおつまみ

### 用意するもの

- かき・生ハム・カマンベールチーズ
- 全て好きなだけ
- 包丁・まな板

### 作り方

- ① かきを切る(好きな大きさに)
- ② カマンベールチーズを切る
- ③ 盛りつける



おいそ〜  
ほんた〜

## ふり返り

今までは、たしかにかきが好きで食べていたけど、この新聞を書いて、かきのことがよく分かってきました。かきが好きになれた気がしました。

その他にも、おいしいかきの特産品が、かき部分を知れてよかったです。

私が住む福島の生産ラニキ第3位という事実がありました。

この水からもおいしかったです。

かき好きの人は、ぜひ読んでみてください。