かき新聞

としま若葉小学校
5-1　名古屋 栞
発行日：1月8日

【かきの歴史】

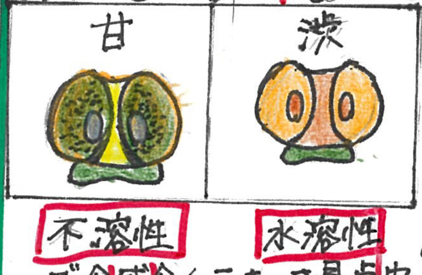
かきの原産地は中国とされており、その歴史は非常に古く、紀元前二千年頃までさかのぼると言われています。中国では、古くから薬用植物として重宝されてきました。漢方医学では、かきの果実や葉、樹皮などが様々な症状の治療に用いられてきました。

日本にかきが伝わったのは、奈良時代以前と考えられます。『日本書紀』には、五百九十二く六百二十八年に、朝鮮半島からかきの種が持ちこまれたという記述があります。その後、平安時代にはすでにさい培が盛んに行われるようになり、和歌にもよまれるなど、日本文化に深く根付いていきました。

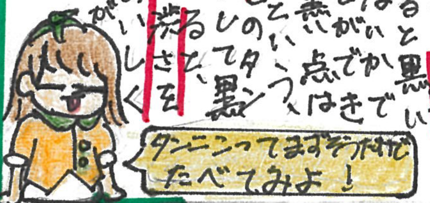
ふむふむ。そうだったんだ！

【かきの種類】

かきには甘がきと渋がきの二つがあります。甘がきは主に生で食べる用、渋がきは干しがきに使われます。一見、見た目では分かりにくいのですが、包丁で切ってみると大きなちがいが分かります。

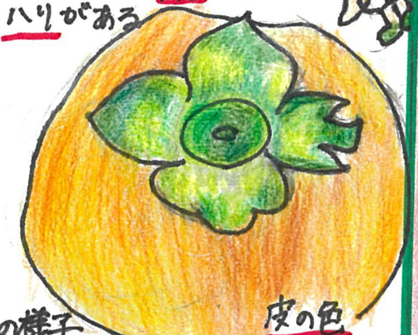


中を見てみると黒い点があるかないかで見分けることができます。この黒い点は、タンニンというものです。そのタンニンが酸化して黒くなっている、食べた時に渋さを感じずにおいしく食べることができます。


タンニンってまずそうだけどたべてみよ！

【おいしいかきの見分け方】

ヘタの状態
ヘタが果肉にすきまなくぴったりと張りついていて、先たんまで綺でピンとハリがある



全体の様子
皮にハリがあり、ずっしりと重い感じがするもの。形がきれいなもの。

皮の色
全体的にこいオレンジ色のもの。白く見えるブルームという粉がついているもの。

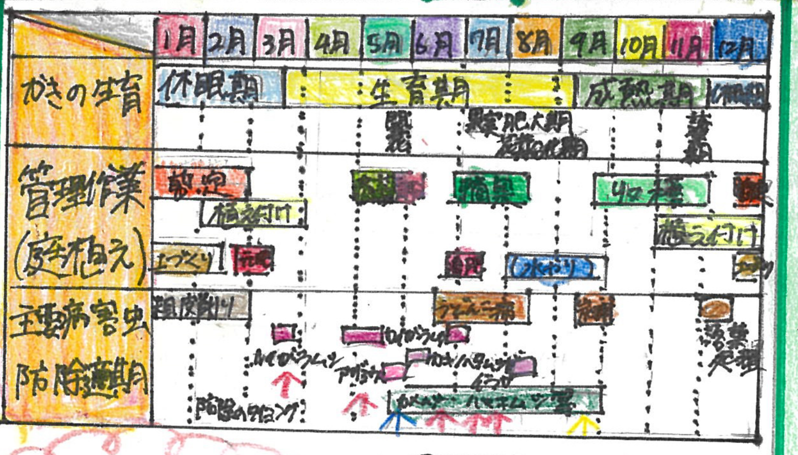
【かきのジャムの作り方】

材量…かき二こ（二百五十グラム）
さとう大さじ四（六十グラム）
レモン汁小さじ二（十グラム）

作り方
①かきを細かく切り、なべに入れる（さとうとレモン汁も）
②とろりとするまでまぜ、空きびんに入れ冷ぞうこで冷やす。（完成）

かきとレモン汁って合うんだ！甘ずっぱくておいしい！パンとかにつけてもおいしそう！

【かきのさいばい方法・育て方】



こんなにたくさんの加程があるんだ！

【かきの栄養価】

甘がき

（約100g）

鉄分	0.2mg
ビタミンD	0μg
ビタミンB6	0.1mg
コバラミン	0μg
マグネシウム	6mg
ナトリウム	1mg
カリウム	170mg
炭水化物	16g
タンパク質	0.4g
ビタミンC	70mg
カルシウム	9mg
カロリー（kcal）	60カロリー
脂質	0.2g
コレステロール	0mg

こんなにたくさんあるなら食べたくなっちゃった

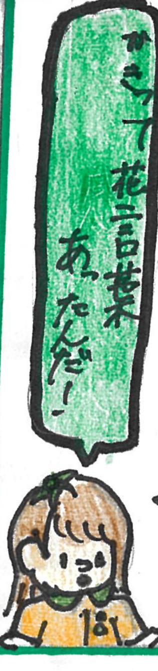
【かきの花言葉】

かきの花言葉は、「広大な自然の中で私を永遠に眠らせて」。まず、とても長い花言葉ですよね。

そして、意味深すぎる言葉でもあります。

なぜかきの花にこのような面白い花言葉がついているのかは、分かっていません。なぞが多い花言葉ですよね。

ちなみにかきにはその他にも、「自然美」「恩恵」「優しさ」「恵み」などの花言葉がつけられています。


かきって花言葉あったんだ！

【感想】

私はなぜこの新聞を作ろうと思ったかというと、果物が大好きだからです。毎年、毎月というひんどで果物がとどきます。それはみかんだったり、リンゴだったり色々な果物がとどきます。そこである日、かきがとどきました。私はそのかきを食べてなにこれ！めっちゃおいしい！と声に出して言ってしまいました。そこでかきについてもっと知りたい！もっと、知ってもらいたい！と思って作文・新聞コンクールに応募しました。

この新聞を書き始めた時から宿題などよりもはりきって新聞をかいたり、前より果物を食べたり、果物にたくさんの興味を持ち始めました。

このミニキャラには自分が思ったことを話させたりと工夫をしました。

とっても楽しかったです！