

ななし

新刊

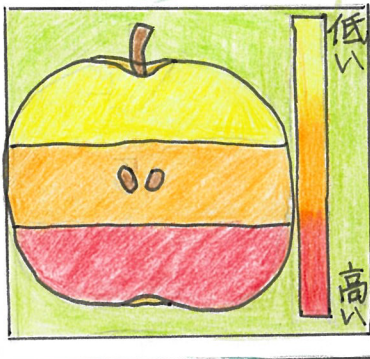
私は、千葉県に住んでいて、家でお母さんが作るなしかレーが大好きで、なしを選びました。私がなしを食べる時に水を飲んでると思うくらいみずみずしく感じて、私は全水きのまないので、夏から秋は必ず食べます。そこでなしのみずみずしさにはどんな秘密があるのか気になって調べてみました。

皮の表面にある果点コルクが水分を逃がさないためです。またなしは88%を占めており、みずみずしい食感をもっています。なしの果実が受精後間もない幼果の段階で、果面に存在する気孔が塞がってコルク化してできるといわれています。



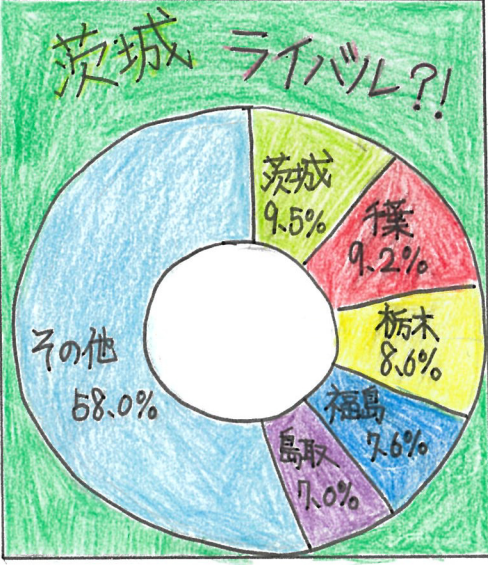
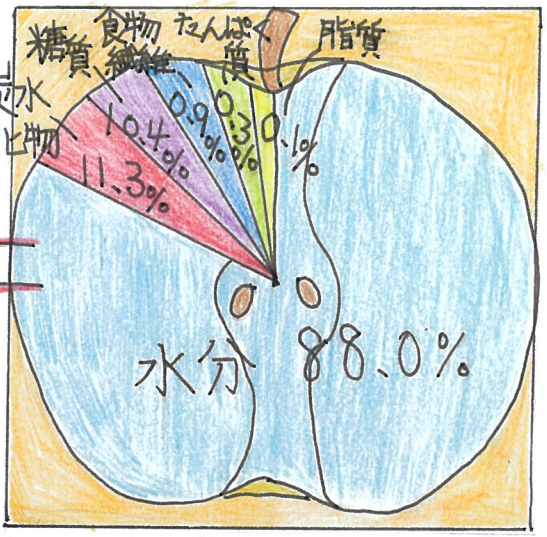
なしの一番甘い所は?? 枝側を「上」として、お尻の方を「下」とすると、上の平均糖度は約12.9度、中が約13.2度、下が13.9度です。なおなしは、皮に近い部分の方が糖度は高くなります。なしの一番糖度の高い部位は下のお尻の部分といふことです。くし形に切った場合軸側から食べていくと最後まで甘味を感じます。

平均糖度 約13.3度
 上の糖度 約12.9度
 中の糖度 約13.2度
 下の糖度 約13.9度



みずみずしい!

- なしの選び方に注目!!
1. 形が横に広くて、張りがあるもの。
 2. お尻の部分がどっしりとしたもの。
 3. 重みがあるもの。
 4. 果皮に張りがあり、色ムラがなく、傷がないもの。



なし ランキング

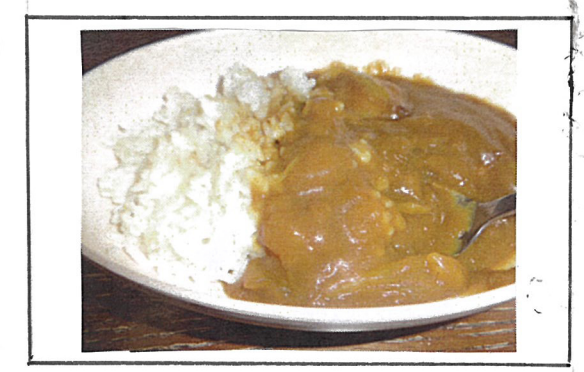
1. 幸水
2. 豊水
3. 新高
4. 二十世紀品種

千葉のなしは日本一?!

感想

今年もいよいよなしかレーもなしも食べたいので来年ももちろん食べます。なしを調べてりんごも同じ感じなのかなとふしぎに思ったのでりんごも調べてみました。今回知った選び方、なしも選んでみたいですね。

1. フライパンに油を引く
2. くし切りにしたたまねぎをいためる
3. 一口大に切った肉をたまねぎの上に乗せ、肉をいためる
4. じゃがいもを小さく切って油を吸わせる
5. ルーを入れる
6. なしとりんごを入れる
7. しょうゆを入れて完成!!



- ・材料
- ぶたバラ肉
 - たまねぎ
 - じゃがいも
 - りんじん
 - りんご
 - なし
 - カレールー
 - しょうゆ

★ ありあろす ★ たまねぎはあめ色になるまで

★ りんごも入れる

★ ルーを入れてからなしを入れる

ココが! **ポイント**

千葉の名物カレー

自家製