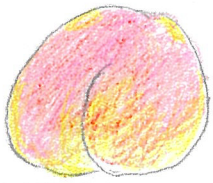


日本のスター品種



あかつき

100品種を超えるももの中でもトップクラスの品質を誇る。育てやすく収量も多い。四国から東北まで全国の主なももの産地で栽培され、栽培面積も国内ナンバー1! 主な産地は福島県。かためで適度な歯ごたえの果肉は、甘くてジューシー。



白鳳

「あかつき」の父親。日本のももを代表する品種で、名前に「白鳳」とつけば、「白鳳」の枝変わり。果皮はやや大きく、果実の白い地色に紅色が染まる。果肉はとろりとやわらかく、甘く酸味をおさえた果汁を豊富に含んでいる。主な産地は山梨県。



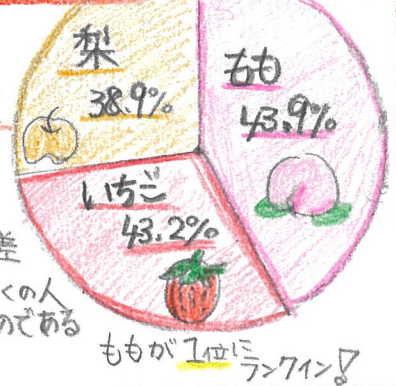
清水白桃

岡山県のももを代表する品種。果肉は繊維が少なく、くすくすめらかな。ほのかな酸味が上品な甘さを引き立てる。主な産地は岡山県だが、近年は県外にも栽培が広がっている人気品種。

あかつきは「白鳳」と「白桃」を交雑したものだよ!

好きなくだものランキング (2024年7月時点)

- 1位 もも
- 2位 いちご
- 3位 梨



2位のいちごと僅差ですが、ももは多くの方が好きなくだものであることがわかります。

ももが1位にランクイン!

ももの産地と収穫量

- 1位 山梨県 (山梨産地) 3万9400トン
 - 2位 福島県 (福島産地) 2万4200トン
 - 3位 長野県 (長野産地) 1万3200トン
- 平成30年度産果樹出荷統計 (農林水産省)

ももは、産地での栽培が盛んな果物。昼と夜の温度差が大きいと、育てやすいよ!

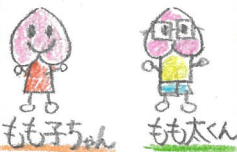
もものヒミツ新聞

みんな知ってる?

発行者

戸田市立戸田第一小学校
6年 服部わかば

キャラクター紹介



ももはどこからやって来たの?

ももの選び方と保存方法

- 左右対称のきれいな丸みがある。
- 果皮の色が良く、甘い香りがする。
- 皮のうぶ毛がきれいに生えている。
- 完熟の目印は、くぼみの周辺が青くないこと!!

かたいものは追熟のための常温で置いておき、好みのかたさで食べる。熟していないものを冷蔵庫に入れると、甘みが出ないので要注意!。冷やしすぎると味が落ちるので、食べる直前に冷やすと良い。冷蔵庫で冷やすのは一時間程度。



弥生時代の遺跡から桃の種が発見されているよ!

ももが生まれたのは、中国黄河上流だと考えられています。日本では古代に小さな果実のものが栽培されていたようですが、広く栽培されるようになったのは明治時代です。ヨーロッパやアメリカから持ち込まれました。

ももの栄養

ももは、血圧を下げる効果のあるカリウムを多く含んでいます。果肉中にはビタミンEが豊富です。ビタミンEと協力して抗酸化作用を発揮します。食物繊維の豊富さも豊富なので、腸を整え便秘の解消に役立ちます。ポリフェノールの一種のフラボノールも含まれていて、抗酸化作用によりがん予防や老化予防も期待できます。

プチ情報

種子は核の中にある、わると初めて食べたをあらわします。



- ### 桃ゼリー
- おやつやデザートにぴったりな作り方!
- 桃の缶詰めのシロップ 200g、水 250g、粉寒天 4gを混ぜて、火にかける。
 - 沸騰したら、火を弱火にする。砂糖 20gを入れ、2分程弱火で加熱する。
 - 火をとめ、温かいうちにカップに入れる。小さくカットした桃を入れ、冷蔵庫で冷やしたら完成!
- ※粉寒天は、ゼラチンでもOK。甘さはお好みで調節してください。

感想

私は今まで知らなかったももの栄養や、桃太郎の名前の由来なども知ることができて、とても面白かったです。また作りたいです。



桃太郎はなぜ桃なの?

日本では、古事記に桃が登場します。イサナギという神が、死者の世界である黄泉から脱出する際、追ってくる魔物に三つの桃を投げつけたところ、魔物は尻尾を巻いて逃げ帰ったのです。

ここから「桃リ邪鬼を払う」というイメージが定着しました。さらに、魔物を追い払った功績から、桃の実には「オオカムツミ」と神名が授けられ、なんと神様に!!各所の神社で祀られるようになりました。

鬼を退治するヒーローが「桃太郎」であることには、由来があったのです。

