



そもそも
あんずって
なに...?

- ❁ 分類: バラ科 サクラ目
- ❁ 東アジア原産
- ❁ 6~7月に収穫

果実にはこんないいことがあるぞ!

- ・抗酸化作用
- ・疲労回復・貧血防止
- ・食物繊維たっぷり

種子はこんな材料になるぞ!

- ・咳や痰を止める薬
- ・杏仁豆腐

あんずの種の中身や、
収穫する前の小さなあんず
には“アミグダリン”
という毒が入っています。
ご注意を!

知って得する!

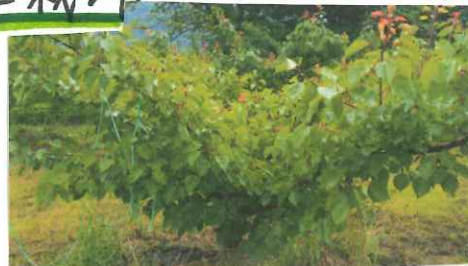
杏の新しい栽培方法

4曲・森の農家さん院

新たな栽培方法を3つ紹介

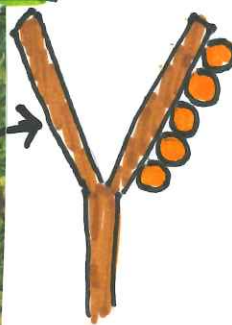
① 低位栽培

約2m
(トナリツル
トナリ)



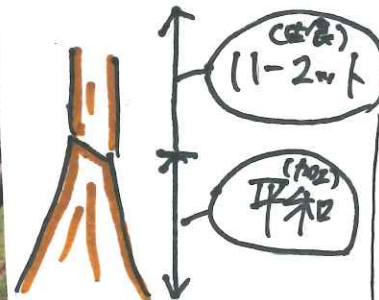
- ・木の高さを背丈までに抑えて
作業効率を上げる
- ・はしごを使わずに作業ができるので
けがの防止

② 樹体ジョイント法



- ・日光がどの実にも
当たりやすくなっていて、
たくさん美味しい
杏ができる

③ 継ぎ木



- ・生食用の方が苗の値段が
高いので、加工用を土台に使う
ことでコストを削減

農家さんのコメント

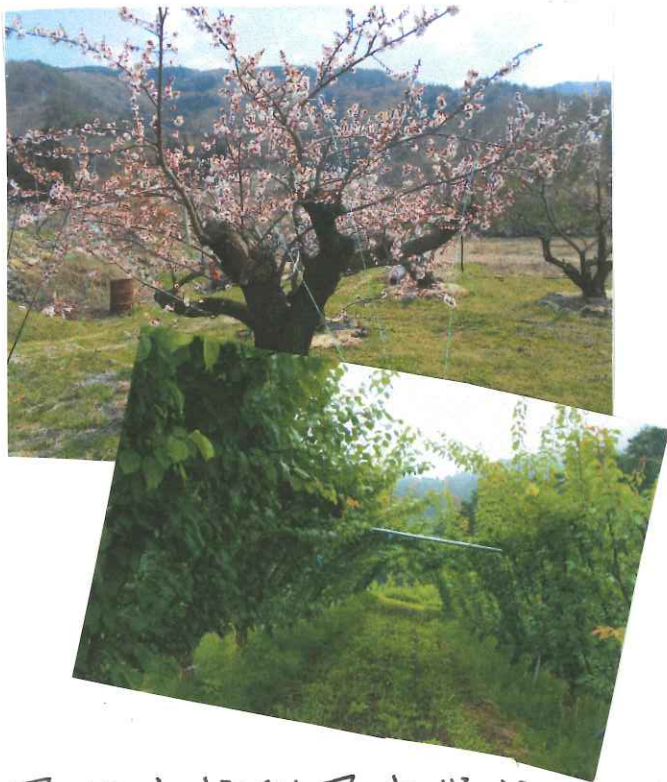
ぜひ美味しい
生の杏を
食べて下さい!

??杏の栽培と聞いて
何を思い浮かぶか??



大変そう...
高い木で
栽培してる

あんずの 今を知ろう



屋代高校附属中学校

ボクおすすめめの
生食用はこの
三種類!

全部あんずの里で
育てられている
種類らしいな。

生食用のほうが
加工用よりも高く
売れるから、増やして
いる農家さんもあるよ。

「
信州大実
香り強い。
干し杏にもむいてる。」

「
信州サワー
程よい甘味
酸味が少ない。」

「
ハーコート
比較的新しい品種
大きな実
甘味が強い。」

長野県・
千曲市は
あんずの生産
かさかんだよ

千曲

生産量は
全国二位だよ?
すごいな。

さっそく
食べごみて
いただきます
ます!

「
そのアナタも
ぜひ食べごくれ
な。」

「
千曲市
あんずの里へ
レッツ・ゴー!!」

「
完」

あんず
て...

すばくて
マズくわ?

「
あんずは
本来
加工
しないと
食べられ
ないから
すばいの!」

「
もしかして...
加工用のあんず
食べた?」

「
え?」

「
お...
あう。」

あんずジャム
あんずを砂糖で煮た
もの。パンとかにつけると
すごくおいしい。

干しあんず
あんずを干したもの。
昔の人のちえ。

あんずのしそ巻き
梅干しみたいなあんず。
家庭の味らしい。

あんず酒
あんずを漬けた
お酒。梅酒
みたいなもの。

「
あんずみたいな
活用法が
目立つね。」

「
だから加工して
おいしく
するんだよ。」

「
飲みものも
あるのか。」

「
ん?加工用の
あんずか
ある?」

「
生食用も
あるの?」

「
その通り!」

「
次へゴー!」