



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

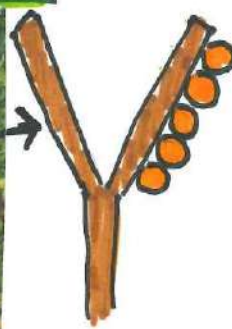
## ① 低位栽培

約2m  
(トナリツル  
トナリ)



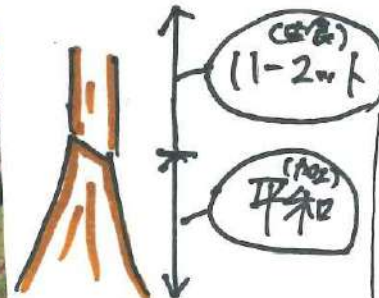
- ・木の高さを背丈までに抑えて  
作業効率を上げる
- ・はしごを使わずに作業ができるので  
けがの防止

## ② 樹体ジョイント法



- ・日光がどの奥にも  
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??



大貴ろり...  
高い木で  
栽培してる