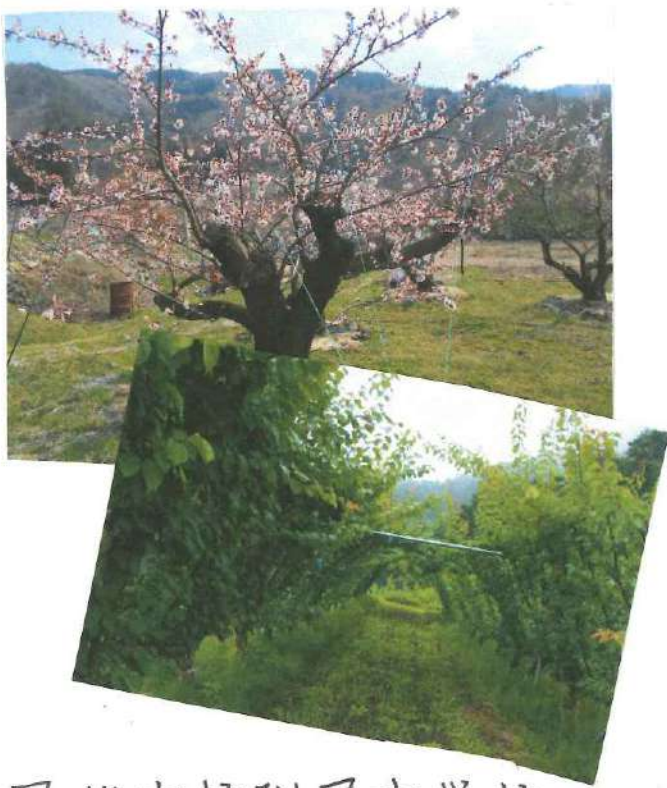


あんずの 今を知ろう



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。

生食用のほっが
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
しんしゅうおおみ
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」

「
ハーコット
比較的新しい品種
大きな実
甘味が強い」

千曲

長野県・
千曲市は
あんずの生産
かさかんだよ

生産量は
全国二位だよ?
すごいな。

さっそく
食べてみて
いただきます
ます!

「
千曲市
あんずの里へ
レッツ・ゴー!」

「
そのアナタも
ぜひ食べてくれ
ようね。」

「
さあ、
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
ないくらい
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。

「
だから加工して
おいしく
するんだよ。」

「
あんずみたいな
活用法が
目立つわ。」

「
飲みものも
あるのか。」

「
ん?加工用の
あんずが
あることは
あるの?」

「
生食用も
あるの?」

「
その通り!」

「
次へゴー!」