

かき

日本のかきは、奈良時代に中国から伝わったと考えられています。初めはしぶがきだけでしたが、やがてあまがきが生まれ、鎌倉時代からさいばいされるようになったといわれています。しぶがきのしぶをぬく方法は、むかしから考えられていました。



あま甘

富有

おもな産地 ■福岡, 岐阜, 奈良
あまがきの代表的な品種。種が少なく、しぶみが残らない味が特徴。9月から食べられ、おもに11月上旬から中旬にかけて出荷される。



あま甘

太秋

おもな産地 ■熊本, 福岡, 愛媛
広島県内の果樹試験場で育成された、あまがき。果実が大きく、あまみが強い。11月上旬に出荷される。



しぶ渋

平核無

おもな産地 ■和歌山, 新潟, 山形
種がないしぶがき。別名で、庄内がき、八珍、おけさがきとよばれる。10月中旬から下旬に出荷される。



こんなかきがおいしいよ!

形が整っていて、へたがあざやかな緑色で、皮につやとハリがあるもの

Q しぶいかきは、どうやって食べるの？

A しぶがきは、しぶをぬくことであまくなり、食べられるようになります。しぶぬきには、①お湯にひと晩つける②アルコールを使う③炭酸ガスを使うなどのほか、皮をむいて乾そうさせ、ほしがきにすする方法があります。

刀根早生

おもな産地 ■和歌山, 奈良, 新潟
しぶがきの代表・「平核無」が突然変異して生まれた。しぶをぬくのは、刀根早生の方がかんたん。10月中旬から下旬に出荷される。



しぶ渋

こんなももがおいしいよ!

全体的に赤く色づき、ふっくら丸く、うぶ毛がそろっているもの

もも



ももは、中国で生まれ、日本へは弥生時代のころに伝わったと考えられています。そのころのももは、花を見るための木として育てられ、実を食べるようになったのは、平安時代の終わりごろから鎌倉時代にかけてといわれます。

現在食べられているももは、中国から入ってきたたくさんの品種が、日本で改良されてできたものです。

ももはきずつきやすいので、やさしくあつかってね!



白川白鳳

おもな産地 ■山梨, 和歌山, 福島, 香川

山梨県で発見された。あまみは中くらいで酸味が少なく、果汁が多い。早生系の代表的な品種。7月上旬から出荷される。



白鳳

おもな産地 ■山梨, 和歌山, 長野, 岡山

7月に出荷されるが、最近では、ハウスさいばいのものが、4月ごろから店で売られている。あまくて果汁が多い。



清水白桃

おもな産地 ■岡山, 和歌山

実に、あまり色がつかない品種。果汁が多くてやわらかく、酸味が少ない。7月下旬から出荷される。

