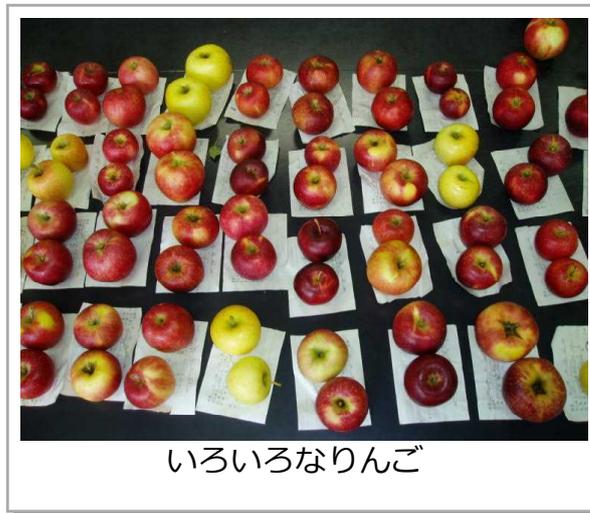


～ りんごにもいろいろな味がある ～

みなさんはりんごの品種をどれくらい知っていますか？

りんごの品種は、全世界では1万近くあり、それぞれ特徴のある味がします。

よくスーパーで見かけるりんごの中でも、「ふじ」と比べて、「つがる」や「王林」、「シナノスイート」は、酸味が少なく甘い味がします。反対に、「紅玉」や「ジョナゴールド」などは酸味を強く感じます。



おいしいりんごの見分け方

その1 色の良いものを選ぶ（赤色りんごの場合）

りんごの赤い色は太陽の光が当たった証拠。

お日様の光をたくさん浴びたりんごは、おいしくて栄養もたっぷりです。

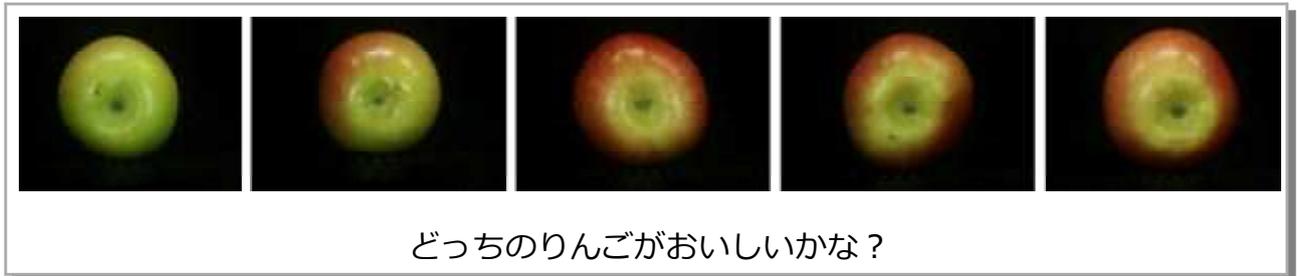


どっちなりんごがおいしそう？

その2 おしりが青くないものを選ぶ

りんごをひっくり返しておしり（つるがついていない方）をみてください。

おしりが青いもの、黄色みを帯びたもの、いろいろあると思いますが、黄色っぽい方が良く熟したりんごです。



その3 音が澄んでいるものを選ぶ

指先で軽くたたいたとき、高くて澄んだ音がするりんごは新鮮でしゃきしゃきしたりんごです。

反対に「ぽこっ」と鈍い音がするのはちょっと古くなったりんご。「ぼけりんご」の可能性あります。（あまり強くたたくとりんごが傷ついてしまうので気をつけてください）