

ブンブン島

第3の島



くだものの名前を答えるのじゃ!

Q 9

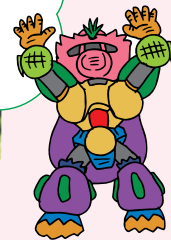
みずみずしい味わいとさわやかな香りが自慢です。



どくとくのさわやかな香りが特徴で、品のあるあま味と酸味のバランスの美しさが自慢の特産品です。高知県内のおもな産地は、土佐市、宿毛市、須崎市などです。



県外では「ぎんなん」「ほんたん」などもはれています。



答え
タテのれつ⑨

| |
|--|
| |
| |
| |
| |

Q 10

「桃栗3年柿8年、□□の大馬鹿18年」成長して収穫するまで長い時間がかかるという意味です。

高知県は全国の生産量の50%をしめる日本一の産地です。さわやかでとても香りが高く、その果汁はゆず酢として、皮は薬味として高知県ではとても人気のある果実です。果汁をつかったポン酢やマーマレード、ジュースなどの加工品もたくさん作られています。



ヒント

安芸市、香美市、北川村が産地として有名だよ。



答え

ヨコのれつ⑩

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

Q 11

食べ方に注意！りんごのように皮をむいてめしあがれ。

ミカンの仲間ですが、高知県ではふつうのミカンのような食べ方をしません。白いあま皮部分を残してりんごのようにクルクルと皮をむき、あま皮もいっしょに食べます。あま味と果汁のほどよい酸味がさわやかです。



おいしい食べがた



りんごのように皮をむく。白いあま皮を厚めに残す。ななめに切る。

答え

ヨコのれつ⑪

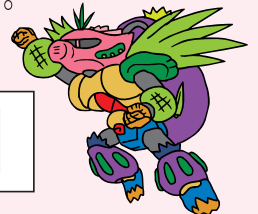
| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

Q 12

子どもの頭ほどもある秋にとれる大きな果実です。



重さはなんと1kgぐらいで、子どもの頭くらい大きさのものもあります。シャリッとした歯ざわり、あまくて濃厚な香りが特徴です。おもに高知市、佐川町の町で作られています。とくに高知市の針木と佐川町の黒岩が産地として有名です。



答え

ヨコのれつ⑫

新高

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

Q 13

「高知県の花」で、丸くて赤い実をつけます。

甘酸っぱいなつかしい味で、毎年6月ごろにとれます。山に育ち、赤くて小さな実をつけることからこの名前がつけましたが、モモとは別の種類です。生で食べるほか、ジャムや果実酒に加工してもおいしいよ。



があるよ。

この果実の「花」は、高知県のシンボルです。高知県のシンボルは、このほかにモモ「カット」。「ヤイロチョウ」。「ヤナセスギ」



答え

ヨコのれつ⑬

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|