

10月

こだれまい。あんず通信

2号

## 一日総合(地域探究学習日)!



こんにちは！1年《古代米・あんずグループ》です。

今回は第2号！私たちは9月25日（木）の午前中に、「古代米とあんず（の魅力・良さ）を身近に感じてもらい、未来に残そう!!」というテーマのもと、みんなであんずを使った料理を実際に作りました！その写真が、下のグループフォト掲示板にあります。ぜひご覧ください！

午後は「日本一のあんずの里」として知られる千曲市で、あんずの魅力を活かし、地域振興を目的に活動を行っている工房アプリコさんに伺い、あんずについて学習しました。とても充実した時間を過ごすことができました。今後の活動にも、ぜひ活かしていきたいです！

### あんずってなあに？

あんずは、バラ科サクラ属の果物で、主に長野・青森・福島で栽培されています。あんずの味は梅に砂糖を加えたようなものです。酸味が強いため、生食よりもジャムやシロップ漬けなどに加工されています。



### あんず料理づくり

私達が作ったメニューは、あんずパウンドケーキ・あんず餡の米粉団子（あんことあんずジャムを混ぜたもので、これを白玉団子にかけて食べました）・あんずサイダーです。あんずの良さが生き、主役となるように考え、作りました。以下のレシピで調理しましたので、よろしければお試しください！

### 工房アプリコさん

工房アプリコさんでは、あんずを中心に果物や野菜の加工品を作り販売しています。例えば、ドライフルーツ・ジャム・シロップ漬け・干し果物などがあります。さらに、あんずだけでなく プルーンやぶどう、りんご、トマトなどの加工品も作られています。お話を聞き、加工品へのこだわりと、職員さんの地域に対する思いを感じました。

☆レシピはこちら☆  
[あんずを使ったオリジナルメニュー←これをクリック](#)  
もしくは、右記のQRコードよりご覧ください！



### Check! グループフォト掲示板

あんず料理



まいしい！



工房アプリコさん

工房アプリコ  
<https://sinshuaprico.com/anzu.html>



次号もお楽しみに！