

あー  
そうなんだ？！



# さいたまけん じばさんぶつ し 埼玉県の地場産物を知ろう！

地場産物とは、住んでいる地域でとれた野菜や果物などの農産物のことです。みなさんは埼玉県の地場産物には何かがあるか知っていますか？たくさんの地場産物があるので紹介します。

## くだもの なしはどんな果物？

日本で食べられているなしには「日本なし」「西洋なし」「中国なし」の3種類があり、日本なしが生産量のほとんどを占めています。

日本では弥生時代に栽培が始まったといわれています。独特のシャリシャリとした食感は、リグニンやペントザンという成分からできた細胞によるものです。

みずみずしく甘いなしには、お腹の調子を整えてくれる働きや、疲れたからだを元気にしてくれる働きがあります。



なしの花



西洋なし

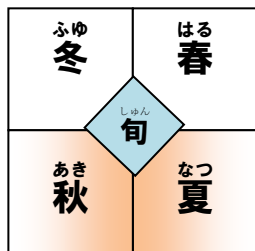


中国なし

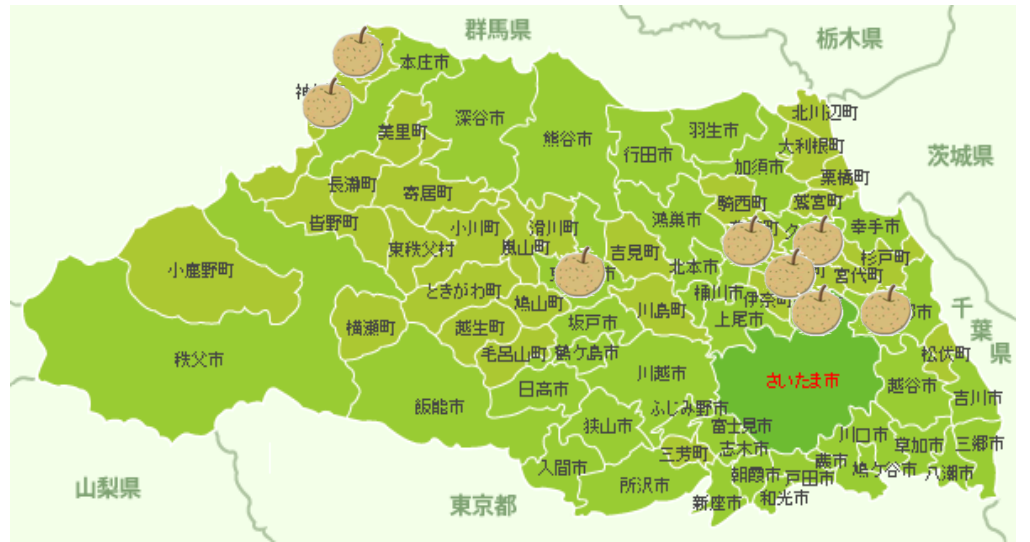
## しゅん なしはいつが旬なの？

1年でたくさんとれる時期を旬といいます。また、栄養が一番あって、おいしい時期でもあります。

なしは8～10月くらいが旬です。なしが出回りはじめると、秋の気配を感じますね。



## さいたまけんない 埼玉県内ではここで作られています



埼玉県の東部にある白岡町、菖蒲町、蓮田市、久喜市のほかに、神川町、上里町、東松山市などでたくさん作られています

## ぜんこくせいさんりょうだい い なしは全国生産量第8位！

なしの生産地として有名なのは鳥取県や千葉県ですが、実は埼玉県も全国有数のなしの産地です。

埼玉県でのなしの栽培は明治時代から始まりました。

菖蒲町出身の五十嵐八五郎という人が広めたといわれています。

## しゅるい なしの種類

なしにはたくさんの種類がありますが、一部を紹介します。

### 彩玉(さいぎょく)

埼玉県オリジナルの品種「彩玉」は埼玉県で生まれ、生産は埼玉県内に限定されています。

1玉約550gと大きく、みずみずしくて甘みが強いのが特徴です。



### 幸水(こうすい)

現在日本で一番多く作られているなしで、埼玉県内でも一番多く生産されています。大き

さは250g～400gで、やわらかくて果汁たっぷり、とても甘いなしです。



### 豊水(ほうすい)

幸水に次いで多く作られていて、日本のなし生産量の約1/4を占めるのが豊水です。

1玉350g～400gほどの大きめのなしです。果汁たっぷりで、程よく酸味があります。

