

たいごまちさんしょくざい しょうかい 大子町産食材の紹介 だいごをたべよう

LAZ Apple Pyzil



大子町は、県内一のりんごの生産地です。 学から80年ほど前、炭漿県では初めて、大子町でりんごの生産が始まりました。 世界のなだらかな傾斜を利用し、 塩地ならではの発暖差のある気候と、 樹になったまま 党談させてから収穫する「樹上完熟」が特貨の、おいしい『鄭久慈りんご』が行てられています。 みずみずしくて替みがたっぷり。 今年もおいしいりんごの季節がやって来ました ♪ 故郷自慢の味覚を、 懲罰していただきましょう。

りんごの栄養

『1日1個のりんごは医者いらず』

替いもの、酸っぱいも の、シャキシャキしてい るものなど説種によって 特徴は議

茨、↓ りんごは苦くから健康に良い棄物として知られています。りんごには、 動脈硬化、糖尿病、高血圧などの生活習慣病の予防効果のあるペクチン(不溶性食物繊維)」 や「カリウム」が多く含まれています。ペクチンは、りんごの菓実だけでなく皮部にも多く含まれて おり、傷肉の環境を整える作用などがあります。また、カリウムには、体内の強労を排出する働きがあり、高血圧を改善する効果もあります。

だいごアップル図鑑



シナノスイート 製乳が多く酸味が少ないため 骨酸管好。

時期: 9月下筍~10月上筍 大きさ: 350g 前後



おくくじほうべに

「こうとく」と「ふじ」を掛け合わせた大字節オリジナル 記種。 蟹が入り 実計も 多く、パリパリとした 後 懲。 糖度も 篙く、 濃厚な 後味を 懲じる。

時期:10月5年省~下省 売割:350~400~g



あきばえ

集肉は行く、第5がたっぷりで、 ほど良い背藤っぱさ。

時期: 9月下旬~10月5日旬 大きさ: 300~350gg



シナノゴールド

時期・10月中旬~1 大きさ:300g前後



アメリカ原産。生食、加工電影に適した世界的な常種。

時期: 9月下旬~1 1月上旬 | 大きさ: 250~300 | プラム



こうとく

がまだがたっぷり蟹が入っている。 生産量が少なく稀少。

時期:10月下旬~11月中旬 大きさ:200 g 前後



賛味が強く巣汁も勢い。 楽はほど

時期:10月上旬~10月下旬

よくしまっており養べやすい。

ふじ

時期11月上旬~下旬 大きさ:350g前後

15日と 24日の 給 食に大子町産のふじが登場予定

出典:大子町観光協会 奥久慈大子りんご狩りお楽しみガイド HP