6月の旬の食べ物クイズ　その1

問題

お名前

正しいと思うものの番号に〇をつけましょう。

① 梅の実に多く含まれ、すっぱさのもとになっている成分はどれでしょう？

① タウリン　② クエン酸　③ コラーゲン

② 「そら豆」という名前の由来として、よくいわれるのはどれでしょう？

① さやが空に向かって上向きにつくから
② 豆の色が空のような水色だから
③ 空を飛ぶ鳥が好んで食べるから

③ 山形県で多く作られ、さくらんぼの代表的な品種として知られるのはどれでしょう？

① 紅玉　② ナポレオン　③ 佐藤錦

④ 枝豆をそのまま畑で熟させて乾かすと、何になるでしょう？

① 小豆　② そら豆　③ 大豆

6月の旬の食べ物クイズ　その1

答え

お名前

答えと、ひとこと解説です。

① 梅の実に多く含まれ、すっぱさのもとになっている成分はどれでしょう？

答え　② クエン酸

梅干しのすっぱさはクエン酸によるもので、疲れをとる働きがあるといわれます。

② 「そら豆」という名前の由来として、よくいわれるのはどれでしょう？

答え　① さやが空に向かって上向きにつくから

さやが空へ向かって伸びるように実ることから「空豆」と書かれます。

③ 山形県で多く作られ、さくらんぼの代表的な品種として知られるのはどれでしょう？

答え　③ 佐藤錦

大正時代に山形県の佐藤栄助さんが育てた品種で、6月ごろが食べごろです。

④ 枝豆をそのまま畑で熟させて乾かすと、何になるでしょう？

答え　③ 大豆

枝豆は大豆を若いうちに収穫したものです。熟して乾くと大豆になります。

6月の旬の食べ物クイズ　その2

問題

お名前

正しいと思うものの番号に〇をつけましょう。

⑤ イワシに多く含まれ、骨や歯を丈夫にするミネラルはどれでしょう？

① 亜鉛　② カルシウム　③ 鉄

⑥ 新玉ねぎの特徴として正しいものはどれでしょう？

① みずみずしく、辛みが少ない
② 皮も中身も赤い
③ 1年以上保存してから出荷する

⑦ アジやイワシ、サバなどが「青魚」と呼ばれるのはなぜでしょう？

① 背中が青みがかった色だから
② 身が青い色だから
③ 青い海にしかすまないから

⑧ 6月ごろに出回る青梅を、氷砂糖と焼酎に漬けて作るものはどれでしょう？

① 梅干し　② 梅びしお　③ 梅酒

6月の旬の食べ物クイズ　その2

答え

お名前

答えと、ひとこと解説です。

⑤ イワシに多く含まれ、骨や歯を丈夫にするミネラルはどれでしょう？

答え　② カルシウム

小骨ごと食べられるイワシは、カルシウムをとるのにぴったりの魚です。

⑥ 新玉ねぎの特徴として正しいものはどれでしょう？

答え　① みずみずしく、辛みが少ない

収穫してすぐに出荷するので、やわらかくて生でも食べやすいのが特徴です。

⑦ アジやイワシ、サバなどが「青魚」と呼ばれるのはなぜでしょう？

答え　① 背中が青みがかった色だから

背中が青っぽい色をしていることから、まとめて青魚と呼ばれます。

⑧ 6月ごろに出回る青梅を、氷砂糖と焼酎に漬けて作るものはどれでしょう？

答え　③ 梅酒

青梅を氷砂糖とお酒に漬けて、数か月ねかせると梅酒ができあがります。