## 《おすすめの食べ方》

- ・干切りのりんご
- ・ジャム
- ・丸かじり
- ・うさぎりんご
- ・りんごのコンポート

などなど



★ 南三陸観光ポータルサイト

・引用文献》

https://www.m-kankou.jp/

mina\_repo/5425.html/

★ 青森県りんご対策協議会

https://www.aomori-ringo.or.jp/component/

★ いらすとや

https://www.irasutoya.com/

《協力者》

南三陸町入谷 阿部 博之 様

《作成者》

南三陸町立入谷小学校 四年生

★水につけすぎたりすると少しもっさりします

★かんそうさせると少ししゃつきりします。

★赤いりんごほど、美味しいです!



宮城県南三陸町入谷地区に

は、おいしい食べ物やくだもの

がたくさんあります。

その中でわたしは、人気のあ

る阿部博之さんのりんごを紹

介します。

## ①安心・安全のりんごづくり

めに最低限の農薬を使っています。は、健康で安心して食べられるりんごを作るたにとっても優しいものになっています。阿部さんのりんごづくりは、人にとっても環境



ます。
秋には、真っ赤なりんごを収穫することができ、そのような作業を、一つ一つ手作業で行うことで、



## ② 栄養満点の食材「りんご」

タンパク質・・・○・ニグラム食物繊維・・・一・五グラム糖質・・・十三グラム

りんごには、ビタミンC、ビタミンE、ビタミンB、ビタミンB6、葉酸などの栄養が含まれています。また、りんごの皮には、食物繊維やビタミンCなどの栄養が入っていることから、生活習慣の予防、高血圧の予防、便秘改善、整腸作用、貧血の予防、高血圧の予防、便秘改善、整腸作用、貧血の予防、高血圧の予防、便秘改善、整腸作用、貧血の予防、高血圧の予防、便秘改善、整腸作用、貧血の予防、糖尿病、太りすぎ予防などの効果が期待されています。イギリスには、「一日一個のりんごは、医者を遠ざける」ということから、生活習慣の予防、糖尿病、太りすぎ予防などの栄養が含まれていることもあります。そのため、りんごはかぜに効ることもあります。そのため、りんごはかぜに効った。

## ③ 阿部さんの思い

「入谷をフルーツ王国にしたい。少しでも農業り、農業を続ける人も少なくなっているそうです。ち「めずらしいね」や「昔はそんな食べ物もあち「めずらしいね」や「昔はそんな食べ物もああと十年くらいすると、現在食べているもののうあと十年くらいすると、現在食べているもののうあと十年くらいすると、現在食べているもののうあと十年くらいすると、現在食べているもののうあと、農業の後継者不足」です。阿部さんは、

んだなぁと思いました。

といれています。入谷小学校でも、毎年一年生がは入れています。入谷小学校でも、毎年一年生がは、りまけの設置、収穫体験を行っています。私は、りは、利の投業でりんご園に行き、摘果作業や鳥生活科の授業でりんご園に行き、海年一年生がは、一年生がのである。

に興味を持ってくれる子どもを増やしたい。」