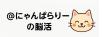
# 10月の雑学クイズ①(栗の雑学編・問題編)



- 1. 栗の外側のトゲトゲ(イガ)は、何が変化したものでしょう?
- A. 果皮 B. 花びら C. 葉
- 2. 私たちが食べている「栗」の部分は、植物のどの部分でしょう?
- A. 果実 B. 種 C. 葉の根元
- 3. 栗の外側の硬い皮は「鬼皮(おにかわ)」、内側の薄い皮は何と呼ばれる?
- A. 渋皮 B. 薄皮 C. 茶皮
- 4. 「丹波栗」で知られる丹波地方は、どこの都道府県にあるでしょう?
- A. 京都府 B. 兵庫県 C. 岡山県
- 5. 日本で栗が食べられるようになったのはいつごろ?
- A. 縄文時代 B. 奈良時代 C. 平安時代
- 6. 栗拾いの最盛期(旬の時期)はいつ頃?
- A. 8月中旬 B. 9月~10月 C. 11月~12月
- 7. 栗を長持ちさせる保存方法として正しいのはどれ?
- A. 常温で置く B. 冷蔵庫で保存 C. 冷凍する

ZWY CONTRACTOR OF THE PARTY OF

# 10月の雑学クイズ①(栗の雑学編・答えと解説編)



## 1. 答え: C. 葉

→ 栗のトゲトゲした外皮は「総苞(そうほう)」と呼ばれ、葉が変化した もの。中の実を守る役割をしています。

### 2. 答え:B. 種

→ 食べているのは果実ではなく、実の中にある「種」の部分。硬い鬼皮と 渋皮で包まれています。

#### 3. 答え:A. 渋皮

- → 鬼皮の内側にある薄い皮。ポリフェノールを多く含み、渋みがあります。 。 渋皮煮ではこの皮を残して調理します。
- 4. 答え:A. 京都府
- → 丹波栗は京都府と兵庫県にまたがる丹波地方の特産。大粒で甘みが強く 、高級和菓子にも使われます。
- 5. 答え:A. 縄文時代
- → 縄文遺跡から栗の炭化した実が見つかっています。すでに食用として栽培されていたと考えられています。
- 6. 答え: B. 9月~10月
- → 秋の中ごろが旬。落ちたイガの中から実を拾う「栗拾い」はこの時期の 風物詩です。
- 7. 答え: C. 冷凍する
- → 栗は冷凍すると糖化が進み、甘みが増します。皮をむいてから冷凍保存すると長持ちします。

