

10月の雑学クイズ①（栗の雑学編・問題編）

@にゃんぱらりの
脳活 

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



10月の雑学クイズ①（栗の雑学編・答えと解説編）

@にゃんぱらりの脳活 

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。

