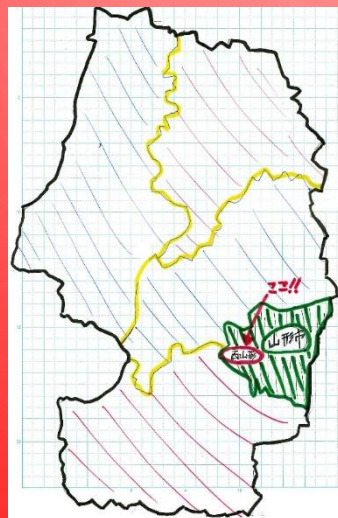


ぜひ！見てみてね👁👁↓



西山形小ホームページへ Go

西山形には他にも『とかみ山』・『くだもの』・『ラーメン』
などの魅力があります！
上のホームページから見れるよ！
チェックしてみてね👁👁



山形市立西山形小学校 R8年度 6年生

！西山形のさくらんぼ
について紹介！



🍒 西山形ならではの美味しさの秘訣 🍒

① 太陽(光)

十分に太陽を当てる← 1 番の条件
↳ 糖分にかわっていく

② 米ぬか

↳ 糖度が増し美味しくなる

③ 天候

↳ 天候が良いと育ちもいい
天候＝さくらんぼに限らず
果物は天候なんです！
↳ 盆地(ぼんち)で果物を育ててる

🍒 秘密 🍒

それぞれ作っている人によって味が違う！
それぞれの美味しさがある！
朝晩の天候によっても味や美味しさが
変わるよ！

！ 西山形地区にぜひ来てね！

西山形といえば『さくらんぼ』が魅力です ✨
学校の給食にもさくらんぼが出ています！
さくらんぼが気になったり興味を持てたら
ぜひ来てね！ 待ってます！ 🍷

西山形は、空き家が増えてきています。
そこで、みなさんがこのパンフレットを手にとって
さくらんぼに興味を持って西山形に足を踏み入
れてくれたら嬉しいです！
さくらんぼ以外にも西山形にはたくさんの魅力が
あります。西山形を訪れて、西山形の魅力を感じ
てほしいです！ 西山形は自然に満ち溢れてい
て、空気が綺麗で美味しいです！
自然が綺麗ですごく魅力的ですよ！！



🍒調べてみて、聞いてみての感想🍒

私は、「美味しさ」の為に〈米ぬか〉や〈肥料〉、〈太陽〉を利用して美味しくしていることは初めて知りました。

生産者さんは、食べてくれる人が美味しく食べれるよう美味しくなるために工夫してすごいなと思いました。私はこれからもさくらんぼを食べるので、長い時間をかけて作ってくださっている生産者さん達に感謝しながらさくらんぼを食べていきたいと思いました。

私はこの、パンフレットを通してさくらんぼについて更に興味を持つことができました。みなさんもこのパンフレットを通して、さくらんぼに興味を持ち西山形地区に来てくれたら嬉しいです!! 👍

🍒さくらんぼの美味しさ🍒

- ①甘さと酸味の調和がとれてる
- ②一口で食べられて良く味わえる
サイズ感が可愛い

🍒美味しくなる土作り🍒

↳たっぷりの肥料＋米ぬか
米ぬか→糖度を上げる

🍒果物の作りで大切なこと🍒

↳果物は『葉』が大事
元気な葉っぱ

山形生産量ランキング1位 🏆

佐藤錦(さとうにしき)

🍒 一年間の作業の流れ 🍒

春先(4月)

↳ 受粉作業

ミツバチなどに受粉をしてもらう,,,

↳ ハチは「マメコバチ」 🐝

冬(12月~2月)

↳ せんてい作業

- ・ 枝が多いと光が入らない,,,
- ・ バランスをとるため,,,

💡 ちょっとした豆知識 💡

実は『佐藤錦』という品種は,,,

『こだま』という品種と『ナポレオン』という品種を結び付けて、できた品種なんです☆

こだま

+

ナポレオン

=

佐藤錦

🍒 西山形と言えはさくらんぼ !

山形では、全国の60%さくらんぼがでています!
さくらんぼは甘さと酸味がちょうどよくバランスがとれていたり、サイズ感が小さいため食べやすさや可愛いことで人気がでています!!

🍒 実際の西山形のさくらんぼ 🍒



実がしっかりしていて、赤くて美味しそうだね!