

食べ物 “ウソ・ホント” クイズ

Q1 ウソ ホント

昔から冬至の日に
お風呂にゆずを
浮かべるのは、
肌をきれいにするためである。

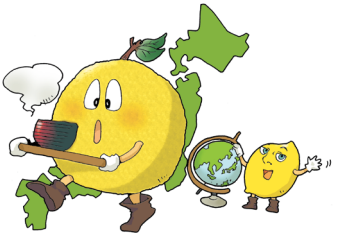


ゆず



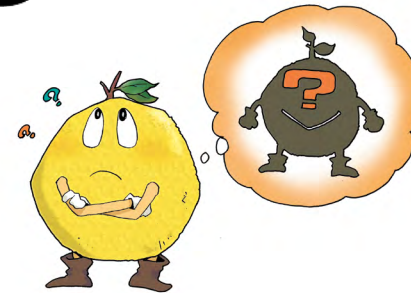
Q3 ウソ ホント

ゆずはよい香りと酸味が
特徴で、日本ではいろいろ
な料理に利用され、外国でいうレモンの
ようなはたらきをする。



Q2 ウソ ホント

ゆずは、皮が黄色く
熟したもののだけを
「ゆず」とよんでいる。



ゆずを使った食べ物



お吸い物



漬物



和菓子

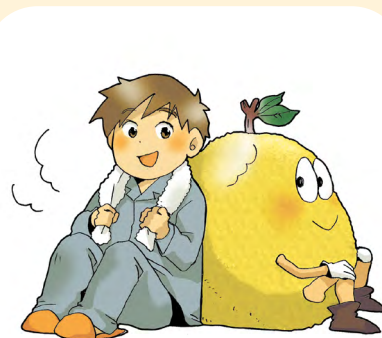
ゆず湯



↑点線部分を折ってご使用ください。

A1 ウソ

ゆずの皮には血液の流れを
よくし、からだを温めるはた
らきがあります。そのため、
かぜをひかないように、病氣
にならないようにとお風呂に
浮かべるようになりました。



A2 ウソ

夏の初めには熟していない
緑色をした青ゆずが出回り
ます。秋になると、これが熟
し黄色いものが出回ります。
同じ木からとれますが、
とれる時期により、皮の色が異なるゆずがあります。



A3 ホント

ゆずは、とてもすっぱいので
そのまま食べることはありません。
しかし、日本では古く
から皮は薬味や漬物、和菓子
などに、また果汁は酢の物やなべ物
などに幅広く利用されています。

