

鹿角のりんご

道の駅おおゆでりんごの食べ比べを行いました。もりのかがやきや紅玉など、計5種類のりんごをいただきました。

味の特徴や食感の違いがあり、とても楽しい食べ比べになりました。(みき)



甘さが控えめだったり、酸味が強かったり、甘さと酸味が程よかったりなど、同じ土地で育てられたりんごでも、味の違いがしっかりしていて驚きました。(Kana)



道の駅おおゆでは種類豊富なりんごをいただきました！

一つひとつ甘さや酸味が変わっていて違いが分かりやすかったです。

室員のみんなもついつい食べすぎてしまいましたが、りんごはとっても体にいいので、皆さんにもぜひ食べてほしいです。(TAJ)



昂林



もりのかがやき



紅玉



トキ



シナノスイート



この5種類のりんごを食べ比べました！

私が1番おいしいと思ったりんごは昂林です！

昂林はふじに近い味で、程よい酸味に甘さがあり、味のバランスがいいみたいです。実際に食べてみると食感もよく、ジューシーで何個でも食べられそうでした！(えり)

紅玉が1番おいしかったです！

あれだけ酸味があるりんごを食べたのが初めてで、とても衝撃を受けましたが、酸っぱいだけではなく、また食べたくなる酸っぱさでとても好きです！(みき)

1番好きなりんごは、もりのかがやきと紅玉ですが、どちらかと言うと特に紅玉が好きです。普段は甘みがあるりんごを食べることが多いので、酸味が強いりんごもありだなと思いました。同時に新鮮でした！(Kana)

シナノスイートが自分の中では美味しかったです！

もりのかがやきは甘さが特に強く、トキは味が少し薄いと思いました。

昂林より小さな紅玉は、とても酸っぱいりんごでした。(TAJ)

高校生が選ぶ！りんごに合う調味料はこれだ！

りんごがさらにおいしく感じたいので、ぜひ試してみたいです！(えり)

私がりんごに合うと思った調味料は、塩とチョコレートです。塩はシナノスイートは酸味が強い紅玉に凄く合っていました。(Kana)

どのりんごにどんな調味料が合うのかを調べてみました。個人的には、塩と青じそ梅ドレッシングがとてもおいしかったです。ドレッシングは好みに分かれるかもしれないので、気になった方は紅玉に塩を少しかけて食べてみることをおすすめします！(みき)

かづの高校生広報室員 ランキング

- 1位 塩
 - 2位 チョコソース
 - 3位 メープルシロップ
- (3位はシナモンを追加するとなおよし)

高校生ならではの視点で市の魅力を発信

かづの高校生広報室

政策企画課 政策推進班 ☎ 30 - 0205

高校生広報室、今年度3回目の活動では「かづの畜産まつり」と「鹿角のりんご」取材してきました。高校生が発見した魅力やおすすめしたいことなどを紹介します。

取材したことのほか、身近な出来事や行事、風景などを、フェイスブックとInstagramで随時発信、紹介しています。高校生の視点で見た鹿角を、広報室の活動とともに、ぜひご覧ください。



Instagram

かづの高校生広報室

Facebook



かづの畜産まつり



10月16日に開催されたかづの畜産まつりに行ってきました！

かづの牛を使ったコロッケやホルモンなどが販売されており、たくさんの人でにぎわっていました。他にも牛にミルクを飲ませるコーナーなどもあり、とても楽しかったです。(みき)



とってもかわいい子牛や、ヤギ、ニワトリなどがいて心が癒されました！(TAJ)



普段は見ない牛やヤギ、比内地鶏などを直接見ることが出来て良かったです。(Kana)



かづの牛の販売や、かづの牛を使用したお肉料理が販売されていました。

他には動物と触れ合えるコーナーや、クイズ大会などの企画もあって、家族で楽しめるお祭りだと思いました！(えり)