



りんご  
狩り



“An apple a day, keeps the doctor away. (毎日りんごを食べると病気にかからない)” ということわざがアメリカにあります。みなさんは聞いた事があるでしょうか。実は今回、食欲の秋にふさわしく、りんご狩りを能登島別所町の野口りんご園で体験してきました。

りんごを枝から採る時は枝から折って採ると思っていたのですが、実際はりんごを手にとつて持ち上逆さまにするようにすると簡単に枝から採れます。私は大きなフジりんごを狙ってとり、ガブリと齧<sup>かじ</sup>りました。りんご独特の甘味と酸味が口と鼻いっぱいに広がりました。美味しいので芯までしっかり食べてお腹いっぱいになりました。

野口りんご園では主にフジが生産されていますが、他にも色々な種類のりんごを生産しています。りんごについていろいろと教えてもらいました。

私はりんごが熟れると赤くなると思い込んでいましたが、実はりんごは日光に当たって赤くなるそうです。つまり、赤みはりんごの「日焼け」で、甘さは関係ないそうです。また、フェロモンを出す針金を枝につけることによって、殺虫剤をあまり使わなくても害虫が寄ってこなくなるそうです。アメリカのりんごには殺虫剤やワックスが多く使われているので、この技術をぜひ使ってほしいと思いました。能登島の自然に囲まれながら食べるりんごは最高でした。

みなさんも是非とも体験して頂きたいです！

国際交流イベント



外国人のためのお寿司教室！！  
日本料理教室

日時：11月18日（金） 18：30～  
講師：田中政臣（和倉温泉旅館勤務）  
場所：フォーラム七尾 調理室  
内容：お寿司・魚の下ろし方など  
参加費：1,500円  
定員：12名  
参加対象：外国人のみの参加となります。

伝統的なアメリカンディナー

日時：12月2日（金） 18：30～  
講師：ベレン・トーレス  
場所：サンライフプラザ 栄養実習室  
参加費：1,000円  
定員：24名

☆お申し込み方法は、お問い合わせください。  
定員になり次第締め切らせていただきます。

\*\*\*\*\*

※お申し込み・お問い合わせは  
（電話、ファックス、E-mailにて。）  
男女参画まちづくり課 国際交流係  
53-8448 54-8117  
E-mail：international@city.nanao.lg.jp

今回の体験先

野口りんご園（能登島別所町）  
入園料200円 りんご1kg 約400円  
体験 要予約 85-2533