

# 八百屋塾通信 Vol.28

八百屋塾ホームページをごらんください  
▼「八百屋へ行こう」で検索  
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

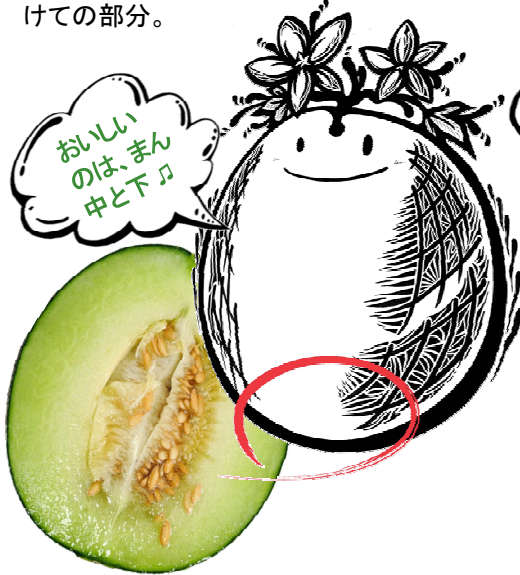
## おいしいところはど〜こだ♪

1個のくだもの全体が同じ味、同じ甘さではないことはご存じのとおり。それぞれどこがおいしいのでしょうか。

今回は、一般的にいわれている、おいしい部分を紹介しします。ぜひ食べて確かめて、お客さまにおすすめてください。

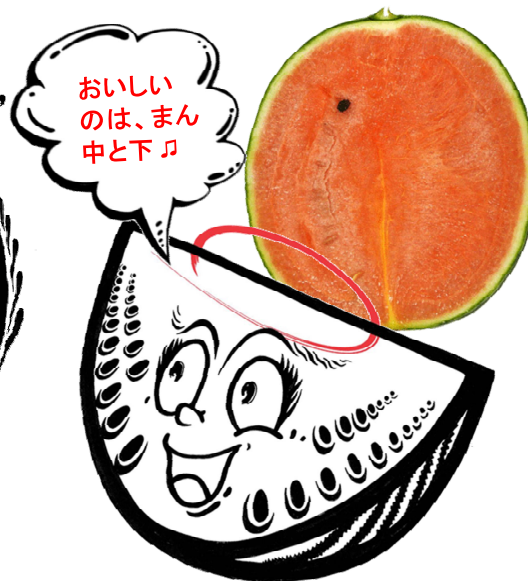
### ■メロン

真ん中の糖度が高い。特に甘いのは中心からお尻にかけての部分。



### ■すいか

一番甘いのは内側の中心部。



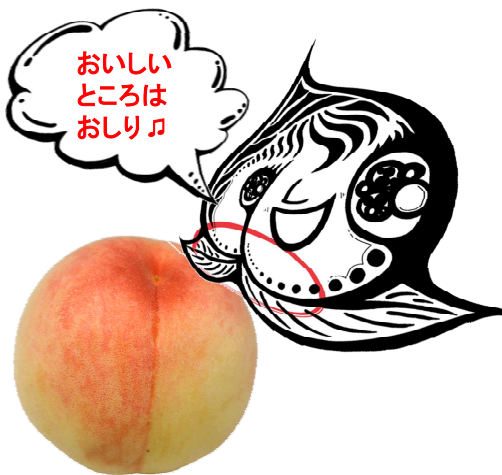
### ■バナナ

甘いのは先端ここに花が咲く。



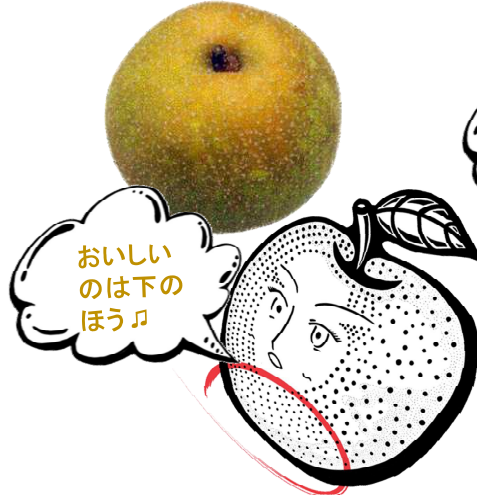
### ■もも

おしりが甘い。縫合線のところはイマイチ。



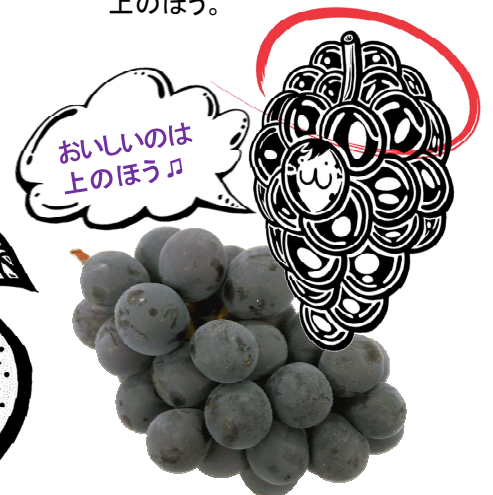
### ■なし

甘いのは下のほうで中心よりも皮に近いほう。



### ■ぶどう

甘いのは太陽の光を受ける上のほう。



### ■くだもの情報は八百屋塾ホームページで

- ◇2017年8月20日 講演「真夏の果実」(株)新宿高野フーズ営業部蚊爪喜三男氏 久保直子氏
  - ◇2014年7月13日 産地視察@千葉県山武郡小川次郎氏圃場(メロン・すいか)
  - ◇2018年6月10日 出張八百屋塾@国立市場 講演「キウイフルーツ」ゼスプリインターナショナルジャパン(株) 足立誠氏
  - ◇2011年9月11日 ドール視察「フレッシュシステム川崎センター」
- このほか、季節のくだもの商品情報がたくさん掲載されています。どうぞお役立ててください。

### ■動画コーナーをご覧ください。

実行委員長ほか取材陣の産地取材の様子などを収録！

動画ページへは、[こちらから](#)→

八百屋塾ホームページへは  
[こちらから](#)→

