

見分け方

色

- ・あざやかな、オレンジ色のものもあまい。
- ・青くない物がよい。
- ・こい色のものがあまい。いい色のものを買う
- ・ニンジンの色はあざやかな紅色でつややかなてりのあるものが多い。

「ポイント」くきが小さいほどおいしい実がついているよ。

「まとめ」で黄が曲がったような物がおしい。くぎの色がうすくて、小さい物が実がたくさんついている。切り口が黒くない物がよい。緑っぽい物が悪い人参だから、その悪い人は使わない。色のあざやかな物が一番おしい。

普通しゅうかくは、冬だけど、春だから違う味がするけどいいみための物をさがしてみよう。

形

- ・くきが小さいものがあまい
- ・ひげの根が少ない物にする



さわったときの様子

- ・肌がきめ細かい物がよい。
- ・さらさらしている物がよい。
- ・やわらかい物が、甘い。

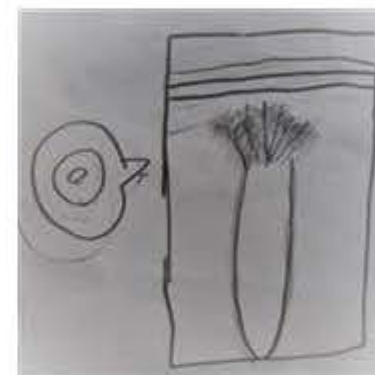
その他

- ・重みのあるものがあまい。
- ・小さくてもあまい。
- ・根っこがついていないないものがあまい。
- ・切り口が黒くないものがよい。



保存方法

- ・人参はななめや横にすると、いたみやすくなる。
- ・立てて保存すると3～4日まで長持ちする。
- ・冷とう庫で1ヶ月間もほぞんできる。



においても人参は、湿気に弱いので冷とう庫に丸のまま保存する際には新聞紙などで包みましょう。

新聞紙は人参自体の乾燥も防いでくれます。冬など寒い季節は新聞紙にくるんだり、箱のまま暗所においても大丈夫です。はつきの物は、葉の部分を根もとから切り落とし、葉の部分と根の部分を別々に保存しましょう。エチレングスを発するりんごと一緒に保存すると苦みが出やすくなるので避けましょう。切った物は切り口から傷み始めるので、ぴったりとラップで包んで、冷蔵庫に入れておき、3～4日くらいで使いきるようにしましょう。