

キッズちゃねんじ

テーマ

根

ね

しらべてみよう

根っこは植物の足と腰と口の役割をする!?



根っこは、植物の土の中にかくれているところ。根っこには、いろいろな役目があります。

まず、花や茎、葉がたおれないように、支える役目をしていきます。特に、根っこの太いところが、人間でいうと足や腰のように、どっしり支えています。

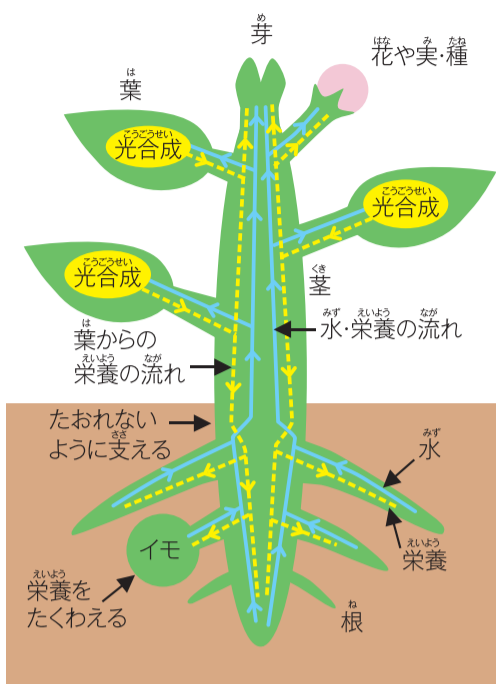
次に、根っこは土から栄養や水を吸い込んで、葉や花に送ります。吸い込むのは、根っこの先の方の細いところ。植物は、動物のように歩けないので、根っこを伸ばして遠いところや深いところの栄養を吸い込みます。

また、根っこも呼吸をしています。植物は、葉っぱで光をあびて「でんぶん」を作り、それを根っこに送って、根っこは酸素とでんぶんを結びつけて、エネルギーにして伸びていきます。

ちなみに、ジャガイモやクワイは土の中にできるけど、あのイモは茎が大きくなったもの。土の中にあっても、根っこじゃないうちのものもあるので、しらべてみましょう。

小麦の根っこは、深さ120cm、幅60cmも伸びて、栄養や水を吸い込んでいます。

根っこの役目を知ろう



みんなが知っているダイコンは根っこ、クワイやショウガは茎を食べています。次のイモのうち、根っこを食べているのはA～Cのうちどれでしょうか。かんがえてみましょう。

A. サツマイモ



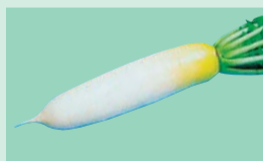
B. サトイモ



C. ジャガイモ



ヒント



ダイコンは根っこを食べます



クワイは茎を食べます



ショウガは茎を食べます

わからないときは、インターネットや本でおうちの人と一緒にしらべてみましょう!

やってみよう

いろいろな根菜を干して 干し野菜を作ろう

毎日のごはんがもっとおいしくなる! 「農」と「食」を学ぶコーナーです。



教えてくれた人 JA福山市 営農指導員 松岡 俊明

野菜を干すと、くさらせずに保存することができます。歯ごたえがよくなったり、味がこくなったり、いいこといっぱいあります。食物繊維も食べやすくなります。よく売っている干しシイタケや、干しダイコンも家で作れます。また、他の野菜でも、干し野菜を作ることができます。今回は、「根っこ」を食べる野菜を干してみましよう。

野菜の甘味でおいしくなっています。少し乾かしただけで、ザルにのせて、日当たりのよいところに出しておくと、乾いてきます。少し乾かしただけで、野菜の甘味でおいしくなっています。

野菜を切って干そう



ニンジン、ダイコンなどうすくスライスして、ザルに広げて干します。煮物にしたい時は大きめにカット。



ダイコンの皮 煮物用にむいたダイコンの皮を干すと、食感が変わります。きんぴらにぴったり。

料理して食べてみよう



干し野菜のピクルス 酢やだし汁、ドレッシングなどをかけて、少しおいておくと「ピクルス」みたいになります。

- こんな料理にも使ってみよう
- カレーライス
 - とん汁
 - 素揚げ
 - 炒め物
 - なべ

プレゼントクイズ

クイズにこたえて「ちゃぐりん」1月号と「笑味ちゃんグッズ」※をセットでゲットしよう! 正解者の中から抽選で5名様に当たる

はがきにこたえ、郵便番号、住所、氏名、年齢、保護者の方のお名前を書いて、下記までお送りください。

[応募先]〒720-0803 福山市花園町2-7-1 JA福山市「キッズちゃねんじ」係 [応募締切]平成23年12月22日(木)(当日消印有効) [当選者発表]賞品の発送をもってかえさせていただきます。 ※こたえは12月26日(月)に当JAのホームページに掲載します。 ※「笑味(えみ)ちゃん」は、これからの日本人にとって「よい食」とは何かをみんなで一緒に考えて、行動する運動「みんなのよい食プロジェクト」のシンボルマークです。 ※お預かりした個人情報は賞品の発送以外には使用しません。



この中の大切さを伝える子ども雑誌「ちゃぐりん」 エコバッグ、パンダナ、ペン、メモ帳