

ちいき のうぎょう かいとう 地域の農業クイズ（解答）

1. みんなの^た食べているじゃがいもはどこにできるでしょう？ ★☆☆☆☆

A. ③ ^{つち なか}土の中

^{つち ほ}土を掘って^{しゅうかく}収穫したことがある人も多いはず！^き木の上^{うえ}にできるのはリンゴなど、^{つち}土の上^{うえ}にできるのはスイカなどがあります。

2. みんなの食べているじゃがいもは^{しょくぶつ}植物^{ぶつ}のどの部分^{ぶぶん}でしょう？ ★★★★★

A. ② ^{くき}茎

^{つち なか}土の中にできるから「①^ね根」と^{おも}思った人も多いでしょう？じゃがいもは^{つち なか}土の中にも^{くき}茎^{おお}があって、その^{くき}茎^{おお}が大きくなってじゃがいもになっています。ちなみに^{おな}同じイモでもサツマイモは「①^ね根」の部分^{ぶぶん}なんです。

3. ^{しょくぶつ}植物^{おお}を大きな^{しゅるい}種類^わで分けると、^{こむぎ}小麦^{こめ}はお米^{こめ}に近いなかま、^{だいこん}キャベツ^{だいこん}は大根^{だいこん}に近いなかまです。それではじゃがいもは、^{つぎ}次の^{やさい}うちどの野菜^{ちか}と近いなかまでしょう？ ★★★★★

A. ② ナス

^{おな}同じ「イモ」と言ってもサツマイモとは^{とお}遠い^{しんけき}親戚^か！じゃがいもは「ナス科」の^{しょくぶつ}植物^{ほう}で、ナス^{ちか}の方が近い存在^{そんざい}です。例えばじゃがいもとナスは、^{たと}実は^{じつは}花^{はな}の見た^み自^めなんかはそっくりだったりします。

ちなみにキュウリはメロンなどに^{ちか}近い^{やさい}野菜^{ちか}です。



▲ナスの^{はな}花



▲じゃがいもの^{はな}花

4. ジャがいもは芽が出てきたり、緑色になることがあります。芽や緑色の部分を見つけたら、どのように料理したらいいでしょう？（全て選びましょう） ★★☆☆☆

A. ① 芽を取る、② 緑色の部分を切る

ジャがいもの芽や緑色の部分には、毒素が含まれているので食べてはいけません！火を通したり水で洗っても完全にはなくならないため、芽や緑色の部分は完全に取ってから料理しましょう。

5. ジャがいもの芽や緑色の部分には、ソラニン、チャコニンという成分が多く含まれています。これを食べるとどうなるでしょう？ ★★☆☆☆

A. ② おなかを壊す

腹痛や頭痛などを引き起こす可能性があるので食べないようにしましょう。あまり大量に食べすぎると死んでしまう可能性もあるので注意してください。

6. ジャがいもの栄養で一番多い栄養素は何でしょう？ ★★☆☆☆

A. ① 炭水化物（でんぷんなど）

ジャがいもは100g、皮をむいた生の状態で、炭水化物が約17.5g含まれており、お米のように主に体のエネルギー源として機能します。タンパク質やビタミンCの量は炭水化物に比べると少ないですが、幅広い栄養が含まれている野菜です。

ちなみにビタミンCは熱に弱く、火を通すと減ってしまうのですが、ジャがいもの場合はでんぷんがビタミンCを守ってくれるので、火を通しても減りにくいといわれています。

7. 生のジャがいもに含まれるビタミンCは、同じ重さのリンゴ何個分でしょう？ ★★★★★

A. ③ 5~10個分くらい

果物はビタミンCが豊富だというイメージがあるかもしれませんが、リンゴは果物の中ではあまりビタミンCは多くないです。6番の解説にも書いていますが、ジャがいものビタミンCは火を通しても減りにくい特徴があり、ジャがいもはビタミンCをとるのにも適しています。

8. じゃがいもの発祥の地域（はじめてできた地域）はどこと言われているでしょう？ ★★★★★

A. ② 南アメリカ

名前も似ているので「③ジャカルタ」だと思った人も多いのではないのでしょうか。「じゃがいもがどこから日本に伝わってきたか」という問題だったら正解でした！じゃがいもの名前の由来は、ジャガタラ（今のジャカルタ）から来たいもという意味で「ジャガタライモ」と呼ばれ、それが略されて「じゃがいも」と言われるようになったと言われています。

一方で、じゃがいもが初めて作られたのは、日本に伝わるよりもはるか昔、南アメリカの高山地帯だと言われています。

9. ポテトチップスが誕生したきっかけは何だと言われているでしょう？ ★★★★★☆

A. ① 「フライドポテトが厚すぎる」というお客さんからのクレームに対応するため

今から150年以上前、アメリカのレストランでのお話で、「それなら薄く揚げて出そう」という考えがもとになってできたと言われています。今ではおやつ定番のポテトチップスですが、ちょっと意外なきっかけでできたものだったりします。

10. じゃがいもが好きな動物は何でしょう？（なぞなぞ） ★★☆☆☆

A. ジャガー

難しい問題が続いたので少し息抜き問題です。

ジャガーは南アメリカなどに生息しているヒョウの仲間で、名前は似ていますがじゃがいもは関係ありません。肉食動物なので、じゃがいもを食べて生活しているわけでもありません。

11. じゃがいもを育てるときに、種ではなくじゃがいもそのものを植えるのはなぜでしょう？

★★★★☆

A. ③ 種から育てるより早く、しっかりと育つから



▲じゃがいもの実

あまりなじみがありませんが、じゃがいもにも種はできます。じゃがいもはミニトマトのような実をつけ、トマトのように実の中に種ができます。しかし、種から上手にじゃがいもを育てるのはとても難しく、種いも（じゃがいもから芽の出たもの）を植えた方が早く、しっかりと育ちます。

1 2. じゃがいもはコブがついたような形^{かたち}になったりハート形^{がた}になったり、色々な形^{いろいろ かたち}に育ちます。
それはなぜでしょう？ ★★★★★

A. ③ 天気^{てんき}などの影響^{えいきょう}で一回成長^{いっかいせいちょう}が止ま^とったいもが、再び成長^{ふたたび せいちょう}するときに変な形^{へん かたち}になる

じゃがいもは塊茎^{かいけい}（食べる部分^{た ぶぶん}）が大きくなって成長^{せいちょう}が止まりますが、環境^{かんきょう}の変化^{へんか}で再び成長^{ふたたび せいちょう}することがあります。これは「二次成長^{に じ せいちょう}」と呼ばれる現象^{げんしょう}で、これによって不思議な形^{ふしぎ かたち}のじゃがいもができることがあります。

1 3. 次の写真は5種類^{つぎ しょうしん}のじゃがいもの写真^{しゅるい}です。それぞれ何^{なん}という品種^{ひんしゅ}か、線^{せん}でつなぎましょう。
★★★★★



とうや

だんしゃく

ゆめいころ

メイクイン

スノーマーチ

じゃがいもは品種によって見た目や味などの特徴が様々です。作る料理に合わせて選んで使うとより美味しく食べられます！

品種	見た目や味などの特徴	合う料理
とうや	<ul style="list-style-type: none"> ・果肉が黄色く丸っこい ・なめらかな食感で煮くずれしにくい 	煮物・ポテトサラダなど
だんしゃく	<ul style="list-style-type: none"> ・白っぽい果肉で丸っこい ・目（くぼみ）は深くてゴツゴツ ・ホクホク食感でじゃがいもらしい風味が特徴 ・煮くずれしやすい 	粉ふきいも・コロッケなど
ゆめいころ	<ul style="list-style-type: none"> ・白っぽい果肉で卵型 ・目は浅めで皮むきしやすい ・あっさり、しっとりしていて煮くずれしにくい 	煮物・ポテトサラダなど
メイクイン	<ul style="list-style-type: none"> ・やや黄色っぽい果肉で細長い ・目は浅く皮むきしやすい ・なめらかな食感で煮くずれしにくい 	煮物・カレー・ポテトサラダなど
スノーマーチ	<ul style="list-style-type: none"> ・白っぽい果肉で卵型 ・目は浅く皮むきしやすい ・ホクホクした食感で煮くずれしにくい 	煮物・グラタンなど

14. 次の写真は作物の収穫に使う機械です。それぞれ何を収穫する機械か、線でつなぎましょう。

★★★★☆☆



● たま 玉ねぎ



● じゃがいも



● こめ お米

玉ねぎの収穫機は、玉ねぎを土からすくい上げるため、前の方が長いアゴのような構造になっています。じゃがいもの収穫機は、コンテナにじゃがいもを移すためのコンベアと、売り物にならないようなじゃがいもをためておく部分が左右についています。お米や豆などの収穫機はコンバインといって、収穫したものが機械の中にたまるので、トラックに移し替えるための長い管が上部分についているのが特徴です。

※このあたりでよく見る機械の特徴です。機械の大きさや作っているメーカーなどによって特徴はバラバラなので、これが絶対ではありません。

15. ごはんを食べるときの「いただきます」と食べ終わったときの「ごちそうさま」は何のために言いますか？自分の考えを書いてみましょう。

A. 自由回答

どちらの言葉も、ごはんを作ってくれた人や食べる食材に対して感謝を示す意味があります。実は外国では基本的にこのようなことはせず、日本人特有の文化なんです。皆さんもごはんを食べるときは常に感謝の気持ちを忘れないようにしましょう！

