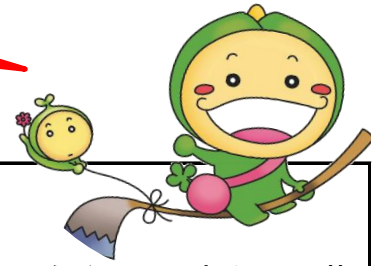


野菜博士（やさいはかせ）検定クイズ②の答え



1 ②×

タマネギは葉の部分を食べているよ。
タマネギは土に埋まっている部分を食べ
ているから、根を食べているようなイメージがあ
るけれど、葉が栄養をためて太った部分をた
べているんだ。

タマネギは葉の部分を食べているよ！



2 ②×

ジャガイモは根っこではなく、土のすぐ上の茎
が太ったものなんだ。
ホクホクした味わいのもの、粘り気のあるもの
たくさんの品種があります。「デジマ」という品種
は、煮崩れしにくくホクホクしていて味もおい
しいので、煮物やカレーの材料にむいているよ。

ジャガイモは茎の部分を食べているよ！



3 ①○

サツマイモは根っこが太って芋になります。
ゆっくり熱を加えると、あま〜くなります。
実を切った時に出る白い液体は「ヤラピン」
といって腸をきれいにするよ。
ちなみに焼きいもにする場合は、電子レン
ジを使うよりも蒸し器やオーブンでじっくり時
間をかけて加熱するほうが、甘みがましてお
いしく食べられるよ。

サツマイモは根の部分を食べているよ！



4 ②×

サツマイモのようにデンプン質の多い作物は
収穫してから2~3週間置いてからの方が甘み
が強くなるんだ。なぜかというと、時間がたつと
デンプンが糖に変わって甘みが増すからなんだ
よ。だから、サツマイモは少し待ってしっかり甘
みを引き出すと美味しく食べられるよ。

サツマイモは、
しばらく置いてから食べようね！



5 ②×

収穫したサツマイモは洗わずに表面をよく
乾燥させよう。乾燥してから手で土を払うと、
きれいに落ちるよ。その後、1本ずつ新聞紙
などに包み風通しのよい日陰に置いて保存
するんだ。
冷蔵庫はサツマイモの天敵！サツマイモは
寒さが苦手な「保存」ということ冷蔵庫に入
れてしまいがちだけど、それだと冷えすぎて、
サツマイモが真っ黒に色が変わってしまうこと
もあるんだよ。

ほりたてのイモは、
涼しくて暗い場所においておこう！



6 ②×

ミニトマトは「実」を食べる野菜なので、その実
に栄養がたくさん行くように、わき芽を採る「わ
き芽かき」という作業が必要だったね。
でも、芽キャベツは、「芽」の部分を食べる野
菜なんだ。わき芽が丸く生長したものがみんな
が食べている「芽キャベツ」になるから、「わき
芽かき」はしないんだよ。かわりに、丸くなった
わき芽を大きく生長させるために、わき芽の下
の葉っぱを取り除く作業が必要になるんだ。

わき芽の下の葉っぱを取り除く作業を
「下葉とり」というよ！

