

とうもろこし

今日の給食の「とうもろこし」は、雀宮地区(茂原町)の鈴木和久さんが栽培したものです。(自宅は、カンセキ雀宮店のおおよそ東側、雀宮東小学区にあります。)

すずき かずひささん



**品種**：ゴールドラッシュ(さわやかな甘みがあり、皮が柔らかく、粒が大きいです。ジューシーで、生でも食べられるおいしさがあります。)

**種まき**：3か所の広大な畑に、生育をずらして長い期間収穫ができるように3月中旬から一日に3列ずつ種をまき、45日ぐらいかけてまくそうです。



**収穫**：種をまいて、だいたい85日から90日ぐらいで収穫になります。収穫は、朝暑くならない7時ごろから始めるそうです。今日、五代小で使ったとうもろこしは、168本です。



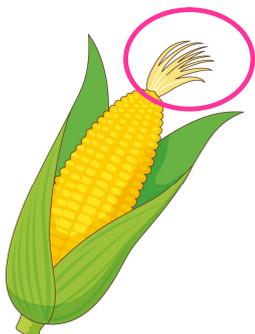
★種まき、収穫の他に、畑の準備や間引き、害虫対策、追肥など、収穫するまでには、他にもたくさんの工程があります。調理されたものを食べるのは、一瞬で終わってしまいますが、食べられるようになるまでには、かなりの手間と苦労がかかっていることを忘れないでください。

生産者の顔が見える安心・安全な食材を食べられることや、栽培してくれた鈴木さんに感謝をして食べてください。とれたて野菜の自然のおいしさを味わえると思います。



：とうもろこしのひげは、なんのためにあるの？

(答えは、フリの最後の最後にあります。)



- ① 虫から実をまもる。
- ② オシャレ。
- ③ 花粉をキャッチ。
- ④ 衝撃から実をまもる。

※「ひげ」は、とうもろこしの粒の一つ一つから伸びているので、粒の数だけ、ひげがあります。

粒の数 = ひげの本数

# きゅう しょく い いん かい      かわ      たい けん 給食委員会で皮むき体験をしました!!



とうもろこしの先の部分から、皮とヒゲをいっしょに、むきます。



かたい!! 軸が折れないよ!!



ここからむくのかな~?



なかなかむくの難しいね!!



ここからむくとむきやすいよ!!



こうやってむくんだよ!!      どれどれ!!



ていつた手伝ってあげるよ~!!



みんな上手だね!!



まだ、むいていないとうもろこしあるよ!!



みんな、皮むきに真剣!!

給食委員会のみんな  
で、とうもろこし 168本の  
皮むきをがんばりました!!  
みなさん、おいしくたべて  
くださいね!!



全部むけたよ~!! やったー!!



とうもろこしの「ひげ」の正体は **めしべ** です。茎の先端にあるすすきのような雄花から落ちてくる花粉を長いひげでキャッチして受粉します。

