

チョロギの正体

もりぐち みつる
盛口 満
沖縄大学学長
通称、
ゲッチョ先生

子どものころ、お正月のおせち料理の黒豆の煮ものに入っている、赤いチョロギという食べものがふしぎでたまりませんでした。

大人になって、ようやくチョロギの正体がわかりました。

チョロギはイモの仲間なのです。

まるでイモムシのようなチョロギ。黒豆に入っているものは、しゃきしゃきしていますが、ゆでるとほこほこイモっぽくなります。

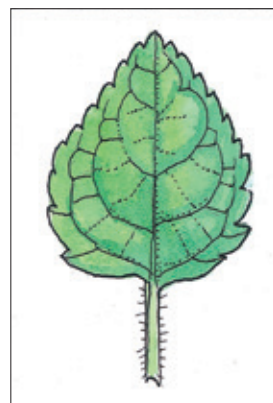
イモというのは、植物が地中に^{でんぷん}澱粉をたくわえた部分のことです。たくわえる場所もイモをつくる植物もいろいろですが、みんなまとめて「イモ」とよんでいます。



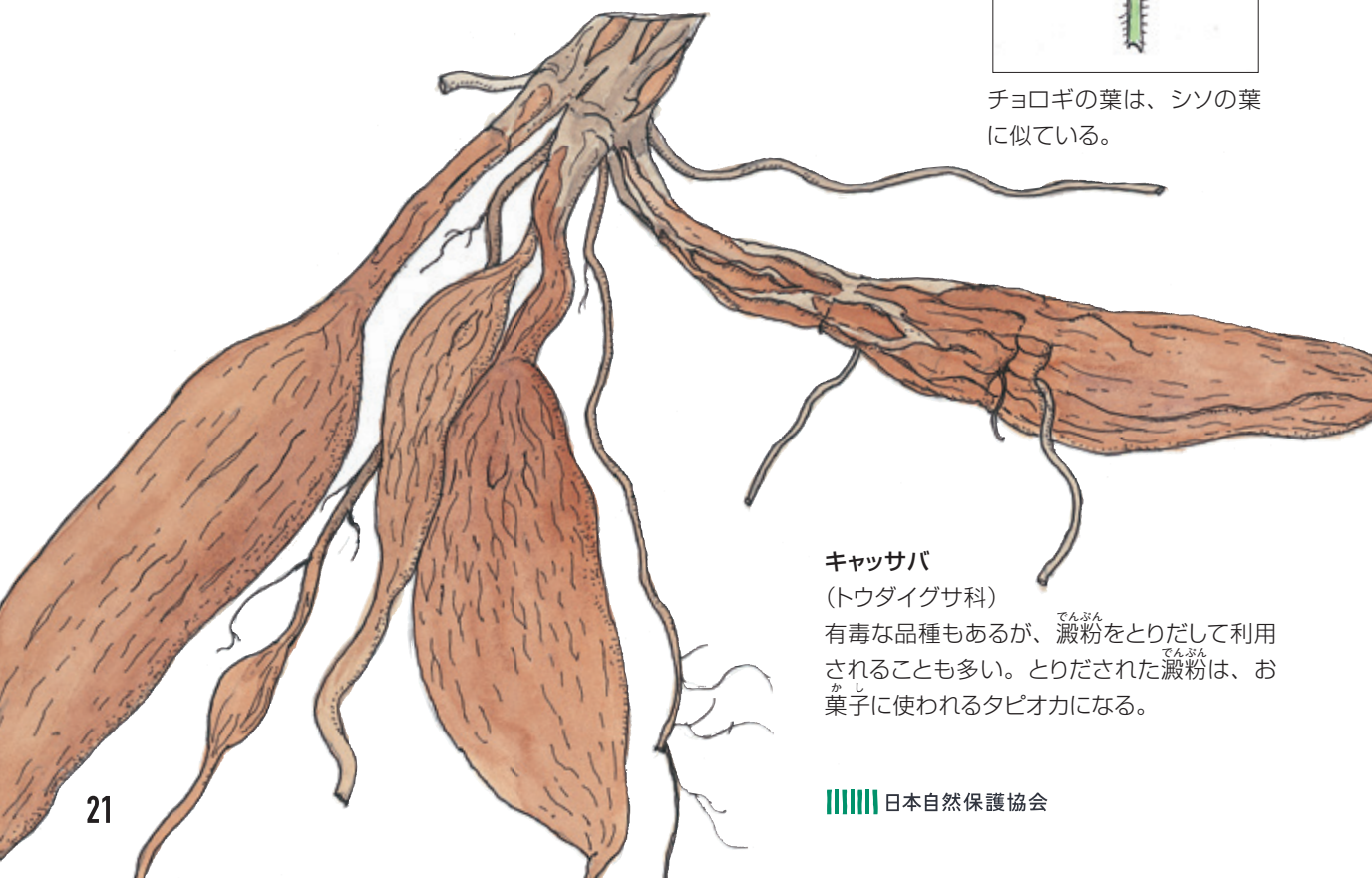
黒豆の煮ものに入ったチョロギ。



チョロギ（シソ科）
ジャガイモやサツマイモとは、
まったくちがう仲間。



チョロギの葉は、シソの葉
に似ている。

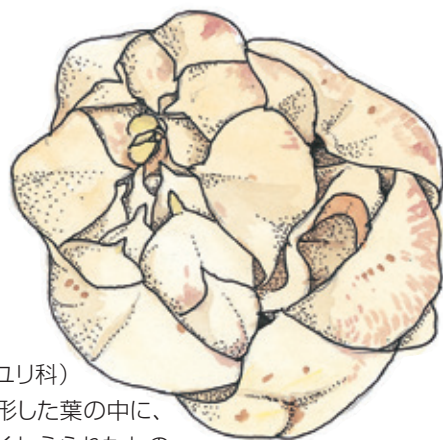
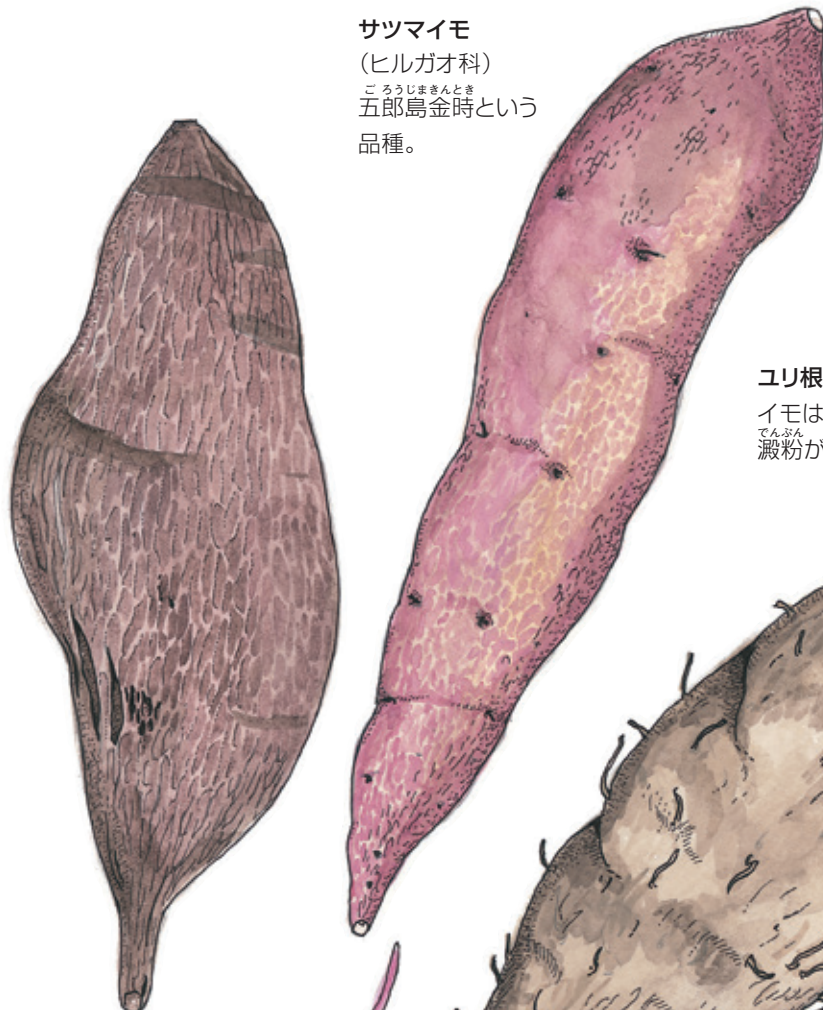


キャッサバ

（トウダイグサ科）

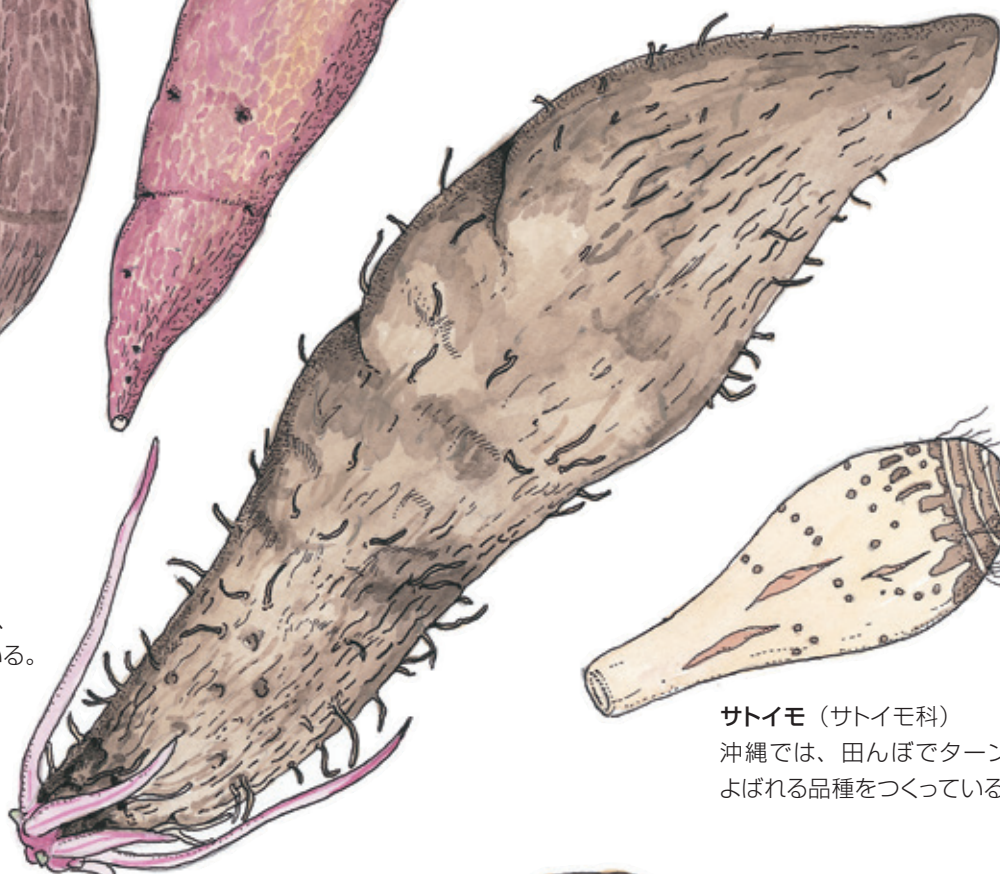
有毒な品種もあるが、^{でんぷん}澱粉をとりだして利用
されることも多い。とりだされた^{でんぷん}澱粉は、お
菓子^{かし}に使われるタピオカになる。

サツマイモ
(ヒルガオ科)
ころうじまきんとき
五郎島金時という
品種。



ユリ根 (ユリ科)
イモは変形した葉の中に、
でんぷん
澱粉がたくわえられたもの。

ヤーコン
(キク科)
生で食べると甘く、
しゃきしゃきしている。



サトイモ (サトイモ科)
沖縄では、田んぼでターンムと
よばれる品種をつくっている。

ダイジョ
(ヤマノイモ科)
大型になるヤマノイモの仲間。



アビオス (マメ科)
マメ科の中でも、
イモをつけるもの
がある。



見てびっくり野菜の植物学
ゲッチョ先生の野菜コレクション
盛口 満：文・絵 少年写真新聞社：発行
B5判64ページ 1800円+税

絵を見せながら、野菜のふしぎを子どもたちに語りかけるのにもってこいの科学絵本です。菜園をもっているとなかなか気づかない、見る機会のない子どもたちに野菜の本当の姿を伝えることができます。

少年写真新聞社発行の「ゲッチョ先生の自然誌コレクション」シリーズ『見てびっくり野菜の植物学』から一部を転載して、ご紹介しています。このページの教育用コピー配布もご了解いただいていますので(商用利用不可)、自然観察にご活用ください!