

『ちゃぐりん』食農クイズ2023年10月号版 解答・解説

問題		解答	掲載ページ	解説
1	ナシはしんの近くがいちばん甘い	×	4 33	ナシは皮にちかいほど甘く、しんに近いほど酸味が強くなります。ごりごりとしたしんの近くはすっぱいので、しんの部分を少し大きく切りとって、ピーラーなどでできるだけうすく皮をむくのがポイントです。
2	ナシは青ナシと赤ナシに分けられる	○	12	青ナシは皮が緑っぽく、さっぱりとした味で、「二十世紀」(にじっせいぎ)が有名です。赤ナシは皮がうす茶色っぽく、甘みが強い「幸水」(こうすい)「愛宕」(あたご)など、さまざまな品種があります。日本では赤ナシのほうが多くつくられています。
3	ネギは茎の部分を食べている	×	27	ネギは【葉】の部分を食べます。緑色の部分だけでなく、白い部分も葉です。
4	「救荒作物」という言葉がある	○	29	救荒作物(きゅうこうさくもつ)とは、一般の作物が不作のときでも収穫できる作物のことです。ビタミンやミネラルなどの栄養素が豊富で、ごはんの代わりにもなります。サツマイモ・ジャガイモ・ヒエ・ソバなどがあります。
5	収穫したサツマイモはすぐに食べてよい	×	31	サツマイモは収穫した後に1か月くらいおくと甘みが増します。サツマイモにふくまれるデンプンが糖分に変化するからです。
6	ダイズのほとんどは国産である	×	85	ダイズの自給率は7パーセントです。ほとんどは外国産で、主にアメリカ・ブラジル・カナダから買っています。ほかの生物の遺伝子を組み込み、栽培しやすくした「遺伝子組み換え」のものが多いですが、日本で作られたダイズは遺伝子組み換えをしていません。
7	ブドウはぶさの真ん中がいちばん甘い	×	150	ブドウは枝の近くから熟すので、ぶさの上の部分がいちばん甘いです。食べる時は下から上に食べていくと、最後までおいしく食べられます。
8	秋のカツオは「もどりカツオ」と呼ばれる	○	150	カツオは年に2回、春と秋に旬があって呼び方が変わります。4～6月に南の海から北上してくる、あっさりした味のカツオは【初カツオ】(はつがつお)、8～9月に北の海から南下してくる、脂ののったカツオは【もどりカツオ】と呼ばれています。
9	ジャック・オー・ランタンはもとは別の野菜だった	○	150	ハロウィンは2000年以上も前からヨーロッパで行われてきたお祭りで、そこではカブでジャック・オー・ランタンを作って先祖の霊をおむかえし、悪霊を追いはらっていました。その風習がアメリカに伝わったときにカボチャが使われ、それが広まったとされています。
10	お墓参りでごちそうをお供えする国がある	○	45	カンボジアでは、年に2回、親せきが集まってお墓参りをする習慣があります。ご先祖様が天国で食べられるように、ブタやニワトリの丸焼きをお供えし、お墓参りが終わったらみんなで食べます。