

『ちゃぐりん』食農クイズ2023年2月号版 解答・解説

問題		解答	掲載ページ	解説
1	コムギの栽培が始まったのは100年前である	×	4 69	コムギの栽培は1万年前から始まったとされていて、古代エジプトの壁画にもコムギが描かれています。人類最古の作物のひとつといわれ、もともとは雑草などに混じって生えていた中から見つけて食べたのが始まりとされています。
2	日本ではコムギが栽培されていない	×	12	コムギは乾燥を好むので、湿気の多い日本では栽培が難しいですが、最近は国内でも生産が増えてきて、収穫量や自給率も上がってきています。
3	レタスは暑さや寒さに強い	×	22	レタスはとてもせん細な野菜で、気温が高いときれいに丸まらず花が咲いてしまいます。反対に気温が5度以下になると、寒くて成長が止まってしまいます。
4	「バナナピーマン」という野菜がある	○	27	バナナピーマンはピーマンの一種で、辛い種類です。長さは6cmほどで、ふつうのピーマンよりも皮が厚めで種は少なく、生で食べられます。また、いためたりあげたりすると甘みが増します。
5	給食が休みの日はビタミンが不足しがちである	×	35	牛乳にはたくさんのカルシウムがふくまれている、他の食品と比べて体にとり込みやすいのが特長です。長期休みなどで給食の牛乳が飲めないと、カルシウムが不足するおそれがあります。給食がない時には、牛乳を飲むように心がけましょう。
6	野菜は旬を意識して買うとよい	○	119	旬の時期はたくさん収穫ができて、野菜の持つ栄養価も高くなり、体を元気にしてくれます。日本では、春夏秋冬それぞれの季節においしい野菜が収穫できます。
7	ワサビはていねいにすりおろすとおいしい	○	123	さめ皮のおろし板や目が細かいおろし金などで、力を入れず「の」の字を描くようにていねいにおろすと、ワサビの細胞がこわれて香りと辛みが出ますが、この時に出る酵素がワサビをおいしくしてくれます。
8	フード・マイレージの数値は大きい方がよい	×	124	フード・マイレージとは、食料の移動が環境にどのくらい影響するかを数字で表したものです。食料の重量と輸送距離で計算され、数値が大きいほど環境への負担が大きくなります。生産地が遠いと、輸送時にCO ₂ やNO _x などが排出されて大気汚染につながります。生産地が近ければ、フード・マイレージは小さくてすみます。なるべく地元産の農畜産物を選ぶようにしましょう。
9	ホットミルクに白い膜ができる現象には名前がある	○	155	牛乳を40℃以上に温めると、牛乳にふくまれるたんぱく質や脂肪分などが固まって膜ができる現象を「ラムスデン現象」といいます。この膜にも牛乳の栄養がたくさんふくまれているので、一緒に食べるとよいです。
10	世界には、正月を4回お祝いする国がある	○	38	東南アジアに位置するマレーシアは多民族国家で、各民族ごとに祭りや行事があります。1月1日のお正月、中国系の旧正月、マレー系の断食明けのお祝い「ハリラヤ・プアサ」、インド系の光の祭り「ディパバリ」の、4回のお正月があります。