

『ちゃぐりん』食農クイズ2024年3月号版 解答・解説

	問題	解答	掲載ページ	解説
1	タマネギは根の部分を食べている	×	4 56	タマネギは土の中で育つ野菜なので、茎や根の部分を食べると思われがちですが、【葉】の部分を食べています。タマネギを横に切ると、輪のように重なり合っている1枚1枚が葉になります。
2	新タマネギは1週間しか保存できない	×	4 56	3～4月に収穫する新タマネギは、5月～6月に収穫するタマネギよりも水分をたくさんふくんでいます。冷蔵庫に入れずに、2～3日、天日干しをしてから涼しい場所に置いたり、葉をひもでしばって風通しのよい場所につるしておく【1か月ほど】保存ができます。
3	お米のできばえやおいしさを決めるランクがある	○	25	「品位等検査」では、見た目のつぶのそろい方や、害虫被害米、水分量などを測定して、一等米・二等米などの等級に分けます。他には、各都道府県の代表的な産地の品種を実際に食べて、味やかおりなどを審査し、特AやAなどのランクをつける「米の食味ランキング」などもあります。
4	乳牛からしぼったままの乳が牛乳である	×	31	しぼったままの乳は【生乳】(せいにゅう)といい、目には見えない細菌がふくまれているので、飲むためには加熱や殺菌をする必要があります。加熱して殺菌されたものが「牛乳」になります。
5	牛乳パックからトイレトペーパーができる	○	32	牛乳パック6本をリサイクルすると、トイレトペーパー1ロールが作れます。
6	長ネギは煮たり焼いたりすると甘くなる	○	36	長ネギの白い部分には「アリシン」という辛み成分が多くふくまれているので、ツーンとしたにおいがあります。熱を加えるとアリシンが分解されて、ネギが持っている甘みが出てきます。
7	「ネギぼうず」はネギの花のことである	○	38	ネギのつぼみや花が「ぼうず頭」に似ていることから、ネギぼうずと呼ばれるようになりました。
8	肉の消費量は昔と比べると変わっていない	×	85	肉の消費量はとても増えていて、1960年度と比べると2020年度の肉の消費量は【約10倍】になっています。日本では、ブタ肉は一人当たり1年に12.9キロ、トリ肉は13.8キロを食べています。
9	お彼岸の彼岸は「海」のことである	×	148	彼岸とは向こう岸という意味で、【極楽浄土】のことを指しています。お彼岸は春と秋にあって、お墓参りに行ったり、ぼたもちを食べたりして先祖供養をします。
10	「ヘンダワネ」はスイカのことである	○	158	ヘンダワネはベルシャ語でスイカを意味します。