

今回のテーマ

食べる前に 野菜を観察！



No.103

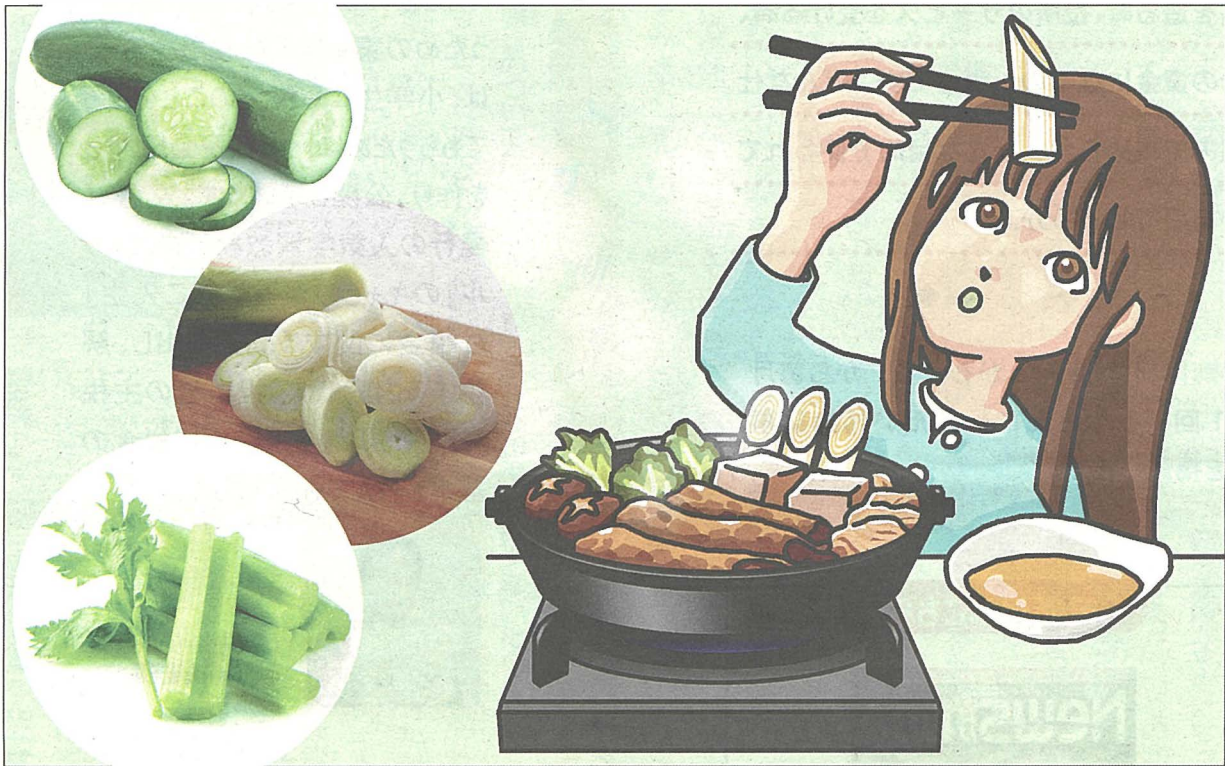
切り口をみればわかる？ おいしさと強さの秘密♪

今日の食事にはどんな野菜が入っていましたか？ サラダにはキュウリやトマト、みそ汁にはネギやハクサイが入っていたかも。おいしい野菜ですが、食事のときにその切り口をじっくり見ることは少ないと思います。

キュウリを輪切りにしたときの丸い切り口。一番外側に濃い緑、その内側にうすい黄緑、透明なところや白っぽい線、点々も見えそうです。ネギの輪切りはどうでしょうか？ 輪がたくさん重なっていますね。切り口の色も外側と中心では違っています。切り方、切る場所を変えると模様も違います。

組織の違い 模様

その模様の違いは、「細胞」の集団である「組織」の違いを表しています。キュウリの場合、一番外側には、少し硬くて水をはじきやすい性質の「レインコート」のような組織（表



皮）を作っています。また、点々に見えた部分には、固くて丈夫な細胞が集まって水や養分を運ぶ「血管」のような組織（道管や篩管）、植物がまっすぐ立つために必要な「骨」の役割を持つ組織（機械組織）などがあります。産業技術総合研究所（産総研）では、断面をよく観察して、植物がなぜその形をつくっているのかを調べ、もっとおいし

く、育てやすい植物をつくる研究をしています。皮や骨にあたる組織をほどよく軟らかくすると、食べやすい野菜ができます。逆にほどよく硬くすると、歯ごたえのあるおいしい野菜ができます。また、茎の硬さを軟らかくすれば枝が簡単に切れて収穫しやすくなり、逆に硬くすれば風で倒れにくい丈夫な植物をつくることもできます。

大発見 断面の中に？

野菜の断面、気になってきたでしょう？ 冷蔵庫を開けて野菜を見つけたら、いろんな場所、方向から切って、切り口をよく見てください。切り方や植物によって全く違う模様がみえると思います。そこには、まだ誰も気づいていない大発見が隠されているかも。

今日の先生



坂本 真吾さん

「農学博士です。小学校のころから植物（食べられるもの）を育てるのが好きでした」

産業技術総合研究所（産総研）生物プロセス研究部門。専門は植物バイオテクノロジー。出身小学校は広島県府中町立府中東小。

さんそうけんって？

日本で最大級の公的研究機関なんだ。茨城県つくば市など、全国12か所の研究拠点があって、日本の産業や社会に役立つ技術について研究を進めているよ。

キッズむけウェブページはこちら →
（さんそうけんサイエンスタウン）

