

もぐもぐ!

まんが：じっく

第16話 ～あまくてやさしい紳士～

主人公の岩井耕太君は、現在地元の小学校に通う男の子。将来新聞記者になるため、地元の農畜産物の魅力について、勉強中です。農業にはまだまだ知られていないことがたくさん！今月はスウィート・ハンサム公爵が登場。トウモロコシは、米、麦と並ぶ世界3大穀物！栄養満点のトウモロコシの甘さ、やさしさ、感じてください！

トウモロコシを
おいしく食べるには
"収穫後できるだけ早めに
茹でること"です

水から茹でて
沸騰後
3〜5分ほどで
引きあげるのが
コツですよ

水から
茹でた方が
おいしいんだ！

茹でるとき
ヒゲも一緒に
入れてやると
粒の黄色が
キレイに出ます

うーん
おいしいーっ
日本に住んで
よかったーっ!!

その言葉
あるイミ一理
ありますね

編者(けんさ)と
いいます

スウィート・ハンサム公爵

日本では茹でて食べることが
多いトウモロコシですが、
世界を見渡すと
茹でて食べるのは少数派だと
分かりますよ？

あれ!!
他の国は加工して
食べてるってこと!?

そうです!
小麦のように
粒を粉に挽いて
料理します

栄養が豊富なので
トウモロコシが
主食の国がある
ほどですよ

ちなみにトウモロコシは
生で販売される場合"野菜"
完熟させ乾燥させた場合"穀物"と
表示することになっています

トルライサ ・ マコス
・ アレバ ・ ホルア
・ コーン

日本では
野菜として
扱われる
トウモロコシは

世界では
米・麦と並ぶ
世界三大
穀物です

三大穀物
米・麦
トウモロコシ

トウモロコシの甘みは
果糖とブドウ糖

他にも
抗酸化作用や
生活習慣病予防など
いろいろありますが…

美容や健康については
美しい女神たちに
お譲りし
今回の説明は
辞退いたします

ただし
今みなさんが
おいしく食べている
品種の親たちは
明治時代に
アメリカからきた
甘味種
コーン
ですよ

1579年の
戦国時代に
ポルトガルから
貿易船に乗って

たっぷり甘みを含んだ粒は
食べておいしいだけでなく、
体や脳を動かすのに必要な
エネルギー源に!!
ぜひたくさん食べていただきたい!

ポルトガルの
船が来た
パレット
するのう