



こたえ



とうもろこし

かわをむくと、きいろいつぶがたっぷりだよ。

ぽんぽんニュース

2025.6



名阪食品株式会社

<http://www.meihan-shokuhin.co.jp/>

〒330-0803 埼玉県さいたま市大宮区高鼻町1-25-1

Tel 048-650-6682 Fax 048-650-6683

今回のテーマは「これなんのはな？」の中から

「とうもろこし編」をピックアップ！

お花っぽくないね。
咲かないけど花なんだよ。



ヒントは、皮を
むくと、ちいさ
い黄色いつぶが
たくさん並んだ
野菜だよ。

- とうもろこしは、雄花と雌花があります。実際には花が咲きません。
- 写真にあるのは雄花（おしべ）です。対する雌花（めしべ）はいわゆる「とうもろこしのひげ」と呼ばれる部分になります。
- とうもろこしのひげの本数と粒の数はおなじです。

とうもろこしの歴史

とうもろこしの歴史は、実はとても古く、紀元前の古代文明にも記録があるほどです。ではいつ、どこで生まれたのか。とうもろこしの起源については、実のところはっきりとわかっていません。祖先にあたる野生のとうもろこしが見つかっていないのです。おそらくは、メキシコ、ボリビアなどのアメリカ大陸が原産地だといわれています。

日本へのとうもろこしの伝来は、天正7年（西暦1579年）のこと、ポルトガル人によって伝えられたのが最初といわれています。最初に定着したのは九州で、中国、近畿、東海地方と山間部を北上して、関東周辺の山地へと伝わっていったといわれています。ただし、当時日本に持ち込まれたとうもろこしは、現在では飼料用とされている実の硬い硬粒種（フリントコーン）だったということです。

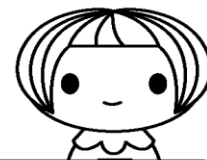
日本でとうもろこし栽培が盛んに行われるようになったのは、明治時代に入ってからのことです。そのときに大きな役割を果たしたのが、北海道の大地でした。北海道の開拓使が、それまでになかった新種であるスイートコーン（甘味種）、デントコーン（馬歯種）などの品種をアメリカから輸入し、北海道のとうもろこし栽培に導入したのです。その後、新品種は北海道から南下して本州にも広まり、日本での本格的なとうもろこし栽培が始まりました。

今日、日本でもとうもろこしは私たちの生活の中に溶け込み、欠かすことのできない食品のひとつになりました。食用のみならず、畜産業の飼料、工業用原料としても深く浸透しています。また、とうもろこしをエネルギーにかえる新たな試みもあります。

特にスイートコーンについては様々な品種が開発され、糖度が高く皮の柔らかい、生でも食べられるというトウモロコシも誕生しています。いままではなかった新しい「とうもろこし」たちが生まれ、進化しています。

おとなの ぽんぽんニュース

2025.6



6月は食育月間です。

「食育月間」とは、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の国民への浸透を図るための月間として、「食育推進基本計画」により定められました。

自治体からも「食育」についての情報発信が多くなる期間です。食生活について見直してみませんか。

食のことわざ

「健康は富にまさる」

いかに巨万の富をもっている、身体が弱くてはしかたがない。健康と富を比べるなら、前者のほうがはるかにいいという諺です。

ギリシャ、ローマの古い言葉にも「我は富者たるよりは、健康を選ぶ」とあります。また、英国の諺に「健康なる者は、富者であるが、自分では富者であるの知らない。」そして、次に「富なき健康はなかば病人である」と、もう一歩うがったことをいっています。

食生活は健康づくりにとても重要です。バランスの良い食生活を心掛けましょう。



名 阪 食 品 株式会社

<http://www.meihan-shokuhin.co.jp/>

〒330-0803 埼玉県さいたま市大宮区高鼻町1-25-1

Tel 048-650-6682 Fax 048-650-6683