

11/14(月)

今月のみそ汁



がつ やさい 11月の野菜: さつまいも

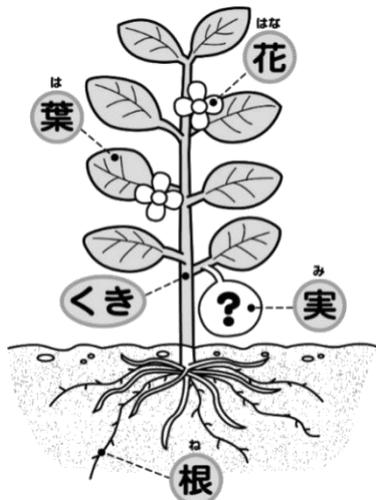


かんしょせんせい あおきこんよう ひと 『甘藷先生: 青木昆陽』ってどんな人?

あおきこんよう えどじだい かんしょ ふきゅう つと ひと えどじだい にほんかくち
 青木昆陽とは、江戸時代に甘藷(さつまいも)の普及に努めた人です。江戸時代、日本各地で
 ききん くる ききん てんこうひがい しぜんさいがい おも げんいん のうさくもつ そだ た
 飢饉に苦しみました。飢饉とは、天候被害や自然災害が主な原因で農作物が育たなくなり、食べ
 るものがなくなってしまい、ひとひと う くる ききん ひとひと く
 命を飢えから守ったのが「さつまいも」です。青木昆陽は、さつまいもがやせた土地(植物が
 いのち う まち あおきこんよう とち しょくぶつ
 育ちにくい状態)でも育つことに注目し、さつまいもの作り方を研究します。その後、種芋
 そだ しょうたい そだ ちゅうもく つく かた けんきゅう こ たねいも
 を日本中に広げていき、さつまいも栽培が定着するきっかけを作りました。この功績から「甘藷
 にほんじゅう ひろ さいばい ていちやく つく こうせき かんしょ
 先生」と呼ばれています。

ぶぶん た どの部分を食べる?

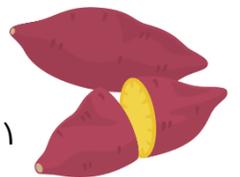
さつまいもはどの部分を食べているのでしょうか?



じょうず えら かた 《さつまいもの上手な選び方》

【ポイント】

- 皮の色が均一で鮮やかである
 - 表面にでこぼこやキズがない
 - 見た目がふっくらとしている
 - 持ったときにずっしりと重みを感じる
- ※冷蔵庫での保存はしない
 →新聞紙などで包んで、冷暗所で保存



せいがい ね がつ しょうかい ちかけい い ちか くるき ぶぶん
 正解: 「根」です。9月に紹介したさといもは「地下茎」と言って、地下の茎の部分でした。

おな ろい た ぶぶん
 同じいも類でも食べている部分がちがいます!

ふだん する きせつ やさい
 普段のみそ汁に季節の野菜をプラスしてみましょう♪