

とうもろこしのウマさ丸かじり！

①とうもろこしからポップコーンを作ろうって

思った人いませんか？？

実は、ポップコーンには専用の粒があります。ポップ種（爆粒種）といって外側がかたいでんぷんにおおわれていて、加熱すると中の水分が膨張して破裂します。

②ひげのユニークな特徴は？

ひげの本数と粒の数が同じ。だから、ひげが豊かなほど実がたくさん入っています。外皮がみずみずしい緑色で、ひげ（ひげの正体とは、実はめしべ）が豊かで茶色のものがおすすめ。頭のほうまでふくらみがあり、さわってみて手ごたえのあるものを選びましょう。ひげが貧弱で本数が少ないと、粒の数も少ないです。粒の硬すぎるものは育ちすぎているので、避けましょう。

③新鮮さが決め手

スイートコーンは収穫後数時間で糖分が半減し、甘みが減ってしまいます。スイートコーンは生きていて呼吸をしており、これらに必要なエネルギーを自分の糖分から使ってしまうのです。これは低温にすることである程度防げるので、冷蔵庫に入れてできるだけ早く食べましょう。

④札幌の夏の風物詩

札幌の大通り公園には、スイートコーンのとれる夏から初秋にかけて屋台のとうきび屋さん（札幌ではとうもろこしを「とうきび」と呼んでいます）が並びます。

⑤とうもろこしから……

コーンスターチ（とうもろこしのでんぷん）、コーンオイル、コーングリッツ、コーンスナック、コーンフレーク、コーンミール、スイートコーン缶詰、トルティーヤ（とうもろこしの粉をこね、薄い円形にのばし、鉄板などで焼いたメキシコのパンケーキ）などなどたくさんの加工品があります。

3年生が皮むきをしました！

7月3日、3年生がとうもろこしの皮むき体験をしました。



3年生のみなさん、ありがとうございました！