

“ひまわり”の花が咲きました 1年 単元1 植物第3章植物の分類

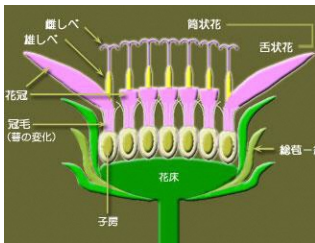
梅雨前の5月上旬に、校舎と校庭の間の緑地帯に野草（雑草）にまぎれて、ヒマワリが生えていました。どうやら昨年、花ボランティアの方が育て下さったヒマワリのこぼれ種が芽を出したようです。

ひと足早く芽をだしたこのひまわりは、6月中旬に咲いてしまい、夏が来る前に花を終えて今は種が成長中です。熟すまで一ヵ月ほどかかります。

●タンポポと同じように「小さい花の集まり」です。

中1年の理科で生物の仲間分けを学習しますが、ヒマワリはタンポポと同じ仲間に入ります。ロゼット型（全体の形）で多年草のタンポポに対して、ヒマワリは直立型で一年草、大きさも随分と違いますが、花の作りは似ています。小さい花がたくさん集り、ひとつの花（集合花）のようになっており、このような作りの代表が菊で、キク科という分類になります。タンポポの果実のように綿毛（冠毛）はないので、遠くへ飛んではいけませんね。

集合花(タンポポ)のつくり



小さい花の集まり



果実(種子)成長中



Q 次の植物のうち、ひまわりと同じキク科はどれでしょうか？

- ①ヒメジョオン ②アブラナ ③コスモス ④アザミ ⑤シロツメクサ



注意

小さい花が集まっているのはキク科ではありません。

■ひまわりの種は、食料だった！！

ひまわりの原産地はアメリカ大陸で、種は紀元前から栄養満点の食料として利用されていたようです。今でもアメリカでは炒った種はおやつ定番で、大リーグの中継などで時折ベンチの選手がポリポリと食べている様子が映りますね。落花生のような感覚ですね。クッキーなどにナッツのように入っていることがありますが、種を食べるという習慣はありませんね。日本での食用利用の一番は、料理に使う「油」としてではないでしょうか、体に良いとされるリノール酸やオレイン酸、ビタミンなどを多く含み、健康的な食用油として売られていますね。1kgの種から200g搾れるそうです。



？ 料理に使う油、どんな植物の種から絞るのでしょうか？

料理に使う油のほとんどは、ゴマ油、オリーブ油、コーン油など、植物の種などから絞っていますね、他にも荳胡麻油など沢山あります。どの位あるか調べてみると面白そうですね。家庭科の授業でも学習しますね。

？ 江戸時代は、油を何に利用していたの？

昔の日本は荳胡麻や油菜、綿から摂れる油を利用していましたが、料理は、煮る・炊く・蒸す・焼くが中心で油はあまり利用されていませんでした。明治になって中華料理や西洋料理の影響を受けてから、料理に使われ出したそうです。それでは江戸時代、油はいったい何に利用していたのでしょうか？ 調べてみましょう。

【関連動画】

NHK 10min ボックス「植物のなかま」

https://www.nhk.or.jp/rika/10min_rika2/?das_id=D0005110121_00000

Qの答 ①③④ ②アブラナ科 ⑤マメ科



毎年花ボランティア方が、ひまわりの種を植えて下さり、今年もぐんぐん丈を伸ばしています。咲くのが楽しいですね。

