

エダマメの話・芽出し(めだし)【3年生】

桐朋学園小学校・生活科

3年生のみなさんには、『生活科だより No.1』で、「肥料の話・土作り」の学習について、かんたんにしようかいました。おたより、読んでくれたかな？

さて今回は、3年生が1学期中に植えて、そだてていくエダマメについてのお話をしたいと思います。また、本来だったら、みんなで種(たね)をかんさつした後、植え付けを行うのですが、今も休校がつづいている中で、前にも書いたように、植物・作物には、うえる・そだてるための「時季(じき)」があり、みなさんが学校に来られるようになったら、すぐに学習ができるよう、これについても先生たちで行いました。そのようすもかんたんにしようかいたいと思います。ぜひ、みなさんに読んでもらい、少しでも学んでもらえるとうれしいです。

1. 「エダマメ」とは…?

○ 「エダマメ」と「大豆(だいず)」は同じ!

「エダマメ」といえば、みなさんにもおなじみの食べものだと思いますが、じつは、エダマメという植物がそんざいしているわけではなく、エダマメは「大豆(だいず)」であって、大豆そだちきる前のまだわかい実(み)のことです。なので、植物としては、エダマメと大豆は同じなのです。



エダマメは、中国からつたわってきて、今から千年以上も前になる、奈良(なら)時代・平安(へいあん)時代には、食べられていたようです。

その後、江戸(えど)時代には、今でいうハンバーガーのようなファストフード感かくて食べられるようになり、当時の人々は「枝付き豆(えだつきまめ)」とよんでいたことから、「エダマメ」という名前のもとになった、とも言われています。

○ エダマメ(大豆)は、「畑の(?)」

エダマメ(大豆)には、タンパク質・カルシウム・リン・鉄分(てつぶん)など、人の体に大切な“えいよう”が、たっぷりふくまれているので、べつ名、「畑のお肉」とも言われています。

そして、わたしたちの日じょうの食たくには、じつは大豆から作られたものがたくさんあるんですよ。

さて、どんなものが大豆から作られているのでしょうか？

右のしゃしんにうつっている食べものたちが、その代表例(だいひょうれい)です。

また、そのほかにも、

- もやし … 大豆の芽(め)が出たもの
- おから … 大豆をしばったかす
- きなこ … 大豆を挽(ひ)いて作ったもの



【大豆から作られる食べもの】

など、たくさんあります。

○ エダマメのしゅるいは、なんと400以上！

エダマメは、さいばいされているものとしては、大きく分けて3しゅるいあり、たねの皮(かわ)や、うぶ毛の色のちがいなどから、「白毛豆(青豆)」、「茶豆」、「黒豆」に分けられます。

そして、あじはもちろん、サヤやくきをおおううぶ毛の色、そして、しゅうかくの時期のちがいなどから、今では、エダマメの品種(ひんしゅ)が、なんと「400しゅるい以上」あるといわれています。

白毛豆(青豆)

日本国内で、もっともたくさん作られ、食べられているしゅるいのエダマメです。サヤのうぶ毛が白いものが多く「白毛豆」とよばれ、また、ふつうの大豆色、もしくはうすいみどり色をしたものをまとめて、「青豆」ともよびます。



茶豆

外見は、ふつうのエダマメと同じですが、サヤの中の豆が茶色のうす皮をかぶっていることから「茶豆」とよばれます。2つぶサヤが多く、3つぶ以上のサヤは、ほとんどありません。



黒豆

関西地方(かんさいちほう)で多く作られていて、京都(きょうと)の「丹波(たんば)の黒豆」がゆう名であり、お正月用の『煮豆(にまめ)』などによくつかわれます。



○ エダマメのさいばい時季

下の表のように、春に芽出しを行い、畑にうえると、7月の中ごろに実り、しゅうかくできます。ちょうど1学期のおわりの時期なので、まい年、3年生はしゅうかくしたエダマメをつかって、『やきエダマメ』を作り、おいしくいただきます。みんなでしゅうかくのよろこびを分かち合い、また、自ぜんのめぐみにかんしゃをして、1学期をしめくります。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
育苗					■	-	-	-	-			
直播き							■	-	-	-	-	

種まき ■ 植え付け ■ 収穫 ■

《豆知識》「節分に炒り豆をまくのはなぜ…？」

節分に炒り豆をまいたり、年の数だけ炒り豆を食べたりする人も多いと思います。これには、わるい気をはらい、福(ふく)をねがういみがあるようですが、どのようにしてはじまり、そして、広がっていったのでしょうか。

いろいろな説(せつ)があるようですが、むかしから日本人は、「米・むぎ・大豆」などの穀物(こくもつ)には、精霊(せいれい)がやどると考えてきました。ちなみに、今も「散米(さんまい)」といって、お米をまくぎょうじがある地いきもあるそうです。

さらに、豆は「魔目(まめ)」つまり、「魔の目に豆をぶつけ、ほろぼす」という「語ろ合わせ」のいみもあり、そして「炒り豆」にするのは、「射る(弓で矢をまとに当てること)」とかけて、えんぎがいいとも考えられてきたそうです。ちなみに、豆まきの風しゅう自体は、中国からつたわったといわれています。



2. 「芽出し」… ポットにたねをうえました

4月28日(火)、エダマメの種(たね)の植えつけ『芽出し』をしました。本来だったら、3年生のみなさんといっしょにやりたかったのですが、今年度はそうはできなかったので、3年生・生活科の先生たちで行いました。

植えつけ(芽出し)のようすを、かんたんな「せつ明」と「しゃしん」でしようかいするので、イメージをもってもらえたら…、と思います。

今年、ちがうやり方にチャレンジ!

今年、きょ年までとちがい、種(たね)を畝(うね)にちよくせつ植えるのではなく、まずは「芽」が出るまで、一つ一つのポットでそだて、芽が出たら、畝に植えるやり方にしてみました。

ポットについても、芽が出た後に、そのまま畝に植えることができる『土にかえるポット』を見つけたので、一つのポットに一つずつ種を植え、その後、エダマメの種が大こうぶつな鳥さんたちからポットを守るために、「寒冷紗(かんれいしゃ)」という、すごくこまかい目をもったあみのようなシートでしっかりとくるみました。



これがエダマメの種(たね)です。
まさに、「大豆」ですね。



べんりなものがありますね。



1ポットに1つぶ、植えました



多めに植えて、120ポット分を作りました。



「寒冷紗(かんれいしゃ)」でしっかりとおおいました。

さい後に、たっぷり水をあげて、きょうの作ぎょうがかわりました。
すべてのポットから、かわり々芽が出てくれますように…🍀