

花ちゃん・オー君・モンタ博士のわくわくドキドキ国立てくてく

国立第七小学校 平成25年5月10日 NO.11



ノビル (ユリ科)

オー君 「あ！たまねぎ？みたいだけど・・・そうじゃないみたい？」

花ちゃん 「これはノビルよ。この前、4年生の子がたくさんとっていたわ。」

モンタ博士「モンタ博士も大好きだよ。酢味噌（すみそ）あえもいいし、味噌をつけて食べるだけでもうまいね。納豆に入れるのもいいよ。それから、天ぷらもおいしいね。ラーメンに入れるネギがない時は、ノビルでもけっこう、まいうだ。」

オー君 「モンタ博士はお料理もやるんですか。くわしく教えてください。」

花ちゃん 「何でそんなにくわしいの。どうしてですか。」

モンタ博士「それは、しょっちゅうやらせられて・・・いや、いつもお手伝いが大好きだからさ。それじゃ、今からモンタ博士のお料理（りょうり）教室の始まりさ。」

オー君 「お料理教室？」

ノビルをおいしく食べるためのレシピ

酢味噌あえ…お酢を適当、味噌を適当、砂糖を適当にまぜてノビルをあえてOK。
味噌……………どろがついているので、よくあらい、味噌をつけて食べるだけ。
納豆……………細かくきざんで、納豆に入れるだけ。入れすぎるとからい。
ラーメン……細かくきざんで、そのままラーメンに入れるだけ。
天ぷら……………葉っぱをつけたままで3～4本くらいをたばにしたあと、それをかるく結んであげる。かきあげなどにほんの少々いれるとこれまたうまい。

モンタ博士お料理教室 BOOK より



モンタ博士「ここで二人に問題だ。おいしい、楽しいだけで終わっちゃいけない。植物は観察しなくちゃおもしろくないぞ。さて、ノビルは何の仲間か分かるかな。」

オー君 「お口で観察したら、うまい事が分かったけど、すごいにおいがあるね。」

モンタ博士「そうだね。鼻を使って観察するという事は、五感を働かせて観察するということだ。ミカンの葉のにおい、クスノキの葉のにおい、シソの葉のにおいなど、植物にはいろいろなにおいがあるんだ。鼻も観察の道具の一つさ。」

オー君 「ところで、ネギは何の仲間なの。」

花ちゃん 「何だか、ネギににている感じですね。」

モンタ博士「長ネギ、玉ねぎ、ニラ、ラッキョウ、ニンニクは、みんなネギの仲間さ。」

オー君 「おいら、ネギはあまり好きじゃないんだ。でも、おうちでネギは体にいいから食べなさいと言われてやっと食べてるんだ。何でそんなにネギはいいの。」

モンタ博士「その説明（せつめい）の前に、カゼをひいた時に、ネギの首輪をしない？」

花ちゃん 「え！ネギの首輪（くびわ）？な、な、なんですか、それは…」

モンタ博士「知らないの。それじゃ、今からモンタ博士の家庭医学講座の始まりだ。」

カゼをなおしたい患者（かんじゃ）さんへの処方箋（しょほうせん）

まず、ネギを細かく刻み、ハンカチにつつみ、それを首にまきつけて、ネギのネックレスにする。そうすると、ネギの刺激臭が鼻やのどのカゼのバイキンをやっつけてくれる。ただし、きちんとネギをまいておかないと、ネギがとびだして、ネギがシャツの中に入ってしまうから要注意。また、ネギを焼いてから同じようにやってもよい。（その昔、モンタ博士のご子息はネギを巻いたまま保育園に行ったそうなの…）

モンタ診療所ドクターモンタより



花ちゃん 「でも、どうしてネギは体にいいの。どうしてカゼをなおせるの。」

モンタ博士「ネギには殺菌作用（さっきんさよう）といって悪いバイキンをやっつけてくれる力があるのさ。」

オー君 「なーるほど。ところで、ネギの葉はどこなの。上の緑の丸い所？それから、葉っぱにはうらと表があるでしょ。でも、ネギにはないの。」

モンタ博士「いい質問だね。その答は、また今度ね。」

ネギやニンニクの殺菌作用について

ネギは植物学的にはユリ科アリウム属 (*Allium*) で、ネギ特有の刺激臭がある。この刺激物質はアリシン（語源は学名のアリウムからきている）と呼ばれるもので殺菌作用があると言われている（アリシンはアリナミンの語源）。この殺菌力は、簡単な実験で確かめられる。二つのビンを用意して、ともに腐りやすい食べ物を入れる。一つにはネギ、タマネギ、ニンニクなどを入れ、もう一方には何も入れない。その後、何日か過ぎてから両方を比べてみればよい。結果は…、一度やってみてはどうでしょうか。自分の目で確かめ驚き納得することが科学のはじめの一步である。植物には他にもいろいろと殺菌作用のあるものも多く、その効能を利用している。例えばワサビ、ショウガなど…