

花ちゃん、オー君、モンタ博士、フツ博士のくわくドキドキ立ててくさ

国立市立国立第七小学校

平成29年7月5日 NO.32 (432)



オー君 「うわあー！こんなにやくに葉っぱが^は出て^できましたね。」

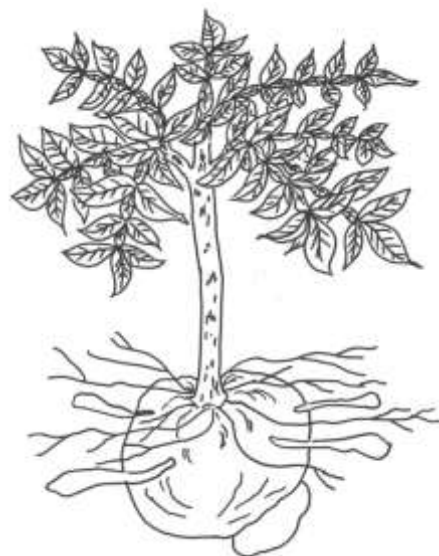
花ちゃん 「^{おお}大きな葉っぱですね。私、^{わたし}初めて^{はじ}見^みました。」

オー君 「もちろんぼくもだよ。でも、こんなにやくというのは、おでんにしたり、
こんにやくゼリーにするんでしょ。でも、どこからどうやれば、こんにやく
になるのですか。」

モンタ博士 「^{ふしぎ}そうだね。不思議だろう。こんにやくはね、^{した}下の^え絵でもわかるように、
^{ひみつ}秘密^{つち}は土^{なか}の中にあるんだ。土^{つち}の中^{なか}に
ある^{まる}丸いイモが『こんにやくいも』
というもので、こんにやくのもと
というわけなんだよ。」

花ちゃん 「へえー。そうなんですか。でも、
『こんにやくいも』というのは、
始めからそんなに^{おお}大きいのですか。」

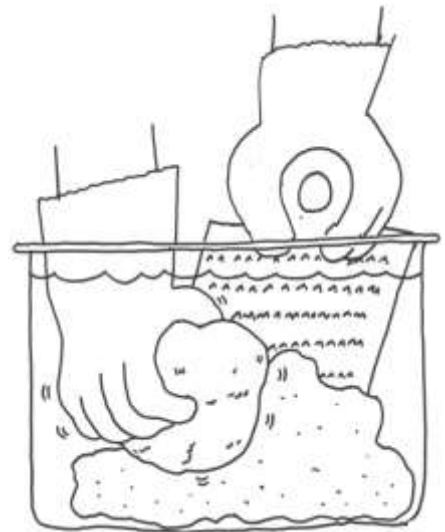
モンタ博士 「^{しつもん}いい質問だね。こんにやくの^{いっしょう}一生と



いうのは、始めははじちいちいなイモで。それが3年・4年もかけて大きくなるんだ。」

オー君 「それで、どうすれば、おでんこんにゃくが食べられるのですか。」

モンタ博士 「秋になり葉っぱが枯れたら、こんにゃくいもを掘り出し、生イモをタワシでよく水洗いして、汚れや土を取りのぞくんだ。」



花ちゃん 「それからどうするのですか。」

モンタ博士 「イモをゆでて、芽のところをえぐり取り、皮をむいて、上の絵のように水を入れた容器の中ですりおろすんだ。この時、手袋をしないと、手がとてもかゆくなって大変なんだよ。」

オー君 「それで、おでんこんにゃくが食べられるのですか。」

モンタ博士 「まだまだだ。すりおろしたら、たまにかきまぜながら2時間ほど待つんだ。それから、こんにゃくをかため、イモのあくをぬくために、水酸化カルシウム、または炭酸ソーダを水にとかして入れるんだ。」

オー君 「それで、いよいよおでんこんにゃくが食べられるのですか。」

モンタ博士 「まだまだ。こねたものを型に流しこみ、さわってもべとつかなくなるまで30分ほどそのままにしておいてから、ナベに湯をわかし、型から出して適当な大きさに切ったこんにゃくをいれて、1時間くらい煮てあくを取りのぞいてできあがり。ということなんだよ。」

花ちゃん 「こんにゃくを食べるまでは大変なんですね。」

オー君 「でも、おいしいおでんこんにゃくが食べられるから、うれしいね。」

花ちゃん 「それにしても、モンタ博士はどうしてそんなによく知っているのですか。」

モンタ博士 「それはね、昔、理科クラブで子供と一緒に作ったことがあるからなんだ。それから、図書室にあった『そだててあそぼう・コンニャクの絵本』という本を参考にしたんだよ。ほかにも、いろいろな野菜の育て方や不思議なことや秘密がたくさん書いてあって、とてもいい本だよ。ぜひ読んでごらん。」