

# 花ちゃん、オー君、モンタ博士、フツタ博士のわかくたがドングリを立ててくる

国立市立国立第七小学校

平成29年10月18日 NO.60 (460)

花ちゃん 「♪ドングリ ころころ ドングリこ  
お池<sup>いけ</sup>にはまって さあたいへん♪  
♪ドジョウが<sup>で</sup>出てきて こんにちは  
オー君<sup>くん</sup> いっしょに<sup>あそ</sup>遊びましょ♪」

オー君 「あれ？ちょっとちがうよ。まあいいか。  
ところで、このまえ<sup>た</sup>食べたシイ<sup>み</sup>の実、  
スタジイのドングリはうまかったな。  
ぼくは、お池<sup>いけ</sup>じゃなくて、スタジイ  
にはまったなあ。」

花ちゃん 「ところで、ドングリって、『こま』を  
作<sup>つく</sup>って<sup>あそ</sup>遊んだりしたわね。それから  
『やじろべえ』も<sup>つく</sup>作ったね。ドングリ  
って昔<sup>むかし</sup>から<sup>なかよ</sup>仲良しだったけど、どう  
して『ドングリ』っていうのかな？」

オー君 「もちろ・・・そんなの、知らないよ。」

モンタ博士 「ドングリというのはね、漢字<sup>かんじ</sup>で『団栗<sup>どんぐり</sup>』  
と書<sup>か</sup>くんだ。団<sup>だん</sup>は丸<sup>まる</sup>いということさ。」

オー君 「丸<sup>まる</sup>いものがドングリなら、リンゴも、  
ミカンも丸<sup>まる</sup>いけどな・・・。」

モンタ博士 「あ！ごめん。ごめん。大切<sup>たいせつ</sup>な<sup>こと</sup>事をいい忘れたけど、ドングリというのは、  
カシヤシイ、ナラなどのブナ<sup>か</sup>科<sup>か</sup>という木<sup>き</sup>の<sup>み</sup>実<sup>み</sup>のことをいうんだよ。」

オー君 「あ！わかった。あまぐりやくり<sup>はん</sup>ご飯にする、『くり』もドングリの仲間<sup>なかま</sup>なんだ。」

モンタ博士「そのとおりだね。一番<sup>いちばん</sup>食べられているドングリは『栗<sup>くり</sup>』ということだね。

ドングリというのは、日本<sup>にほん</sup>に22種類<sup>しゅるい</sup>もあるんだよ。ドングリのせいくらべ  
という<sup>ことば</sup>言葉があるけど、どういふことかわかるかな。」

花ちゃん「どれも形<sup>かたち</sup>や大きさ<sup>おお</sup>が同じ<sup>おな</sup>ようなもののたとえ<sup>つか</sup>に使いますね。」

モンタ博士「さすがだね。花<sup>はな</sup>ちゃん。あのね、どのドングリでもみんな<sup>た</sup>食べられるのか  
というと、そうではないんだよ。コナラやクヌギ、カシなどには、タンニン  
という<sup>た</sup>しづみがあって、食べられないんだよ。」

オー君「人間<sup>にんげん</sup>にはしづくても、リスやネズミなどの動物<sup>どうぶつ</sup>にはごちそうなんですよ。」

モンタ博士「そのとおり。それでは、とてもおいしいシイの実<sup>み</sup>をみんなで探しに行こう。  
そして、みんなでシイの実マップを作ろうか。」

## 一番食べられているドングリはクリ

普通、山で取れる小さいクリをシバグリといい、やや小ぶりだが甘さは最高。「栗<sup>くり</sup>食い食い腹<sup>はら</sup>がへる。」  
といわれるほど食べる時に時間がかかる。栽培種はシバグリを改良したもので、天津甘栗にする中国グ  
リ、マロングラッセにするヨーロッパグリなどがある。栗の材は固く耐水性があり、建築材、家具、薪、  
炭、シイタケのほだぎなど用途は広いと言われている。昔は鉄道の枕木は全て栗を使ったとある本に書  
いてあったが、東京一大阪間、どれだけの栗の木を使ったのでしょうか。