

花ちゃん・オー君・モンタ博士・フツ博士のかくかくドドド立ててく5

国立市立国立第七小学校

平成30年2月8日 NO.95 (495)

いぬが まごを ひっぱって
まごが おばあさんを ひっぱって
おばあさんが おじいさんを ひっぱって
おじいさんが かぶを ひっぱって
うんどこしょ どっこいしょ
それでもカブはぬけません



オー君 「あ！『大きなカブ』なつかしいな。うんどこしょ。どっこいしょだったね。」

花ちゃん 「1年生でお勉強したわね。わたしは、おばあさん役をやったわ。」

オー君 「とてもたのしかったね。でもさ、あんな大きなカブって本当はないよね。」

花ちゃん 「そうね。八百屋さんで見るのは、みんな小さいわね。」

モンタ博士 「そう思うだろう。ところがそうでもないらしい。外国では大きなものがあるらしいよ。というよりも、外国ではダイコンよりもカブの方が有名らしいよ。」

花ちゃん 「そうなんですか。でも、ダイコンとカブってよく似ていますね。」

モンタ博士 「同じアブラナ科の植物だけど、ちょっとちがう仲間なんだ。それから、ダイコンは白い花だけど、カブは黄色い花なんだ。」

オー君 「でも、ダイコンの方がカブよりもよく目にするし、よく食べるよね。」

モンタ博士 「そうだね。ダイコンとカブをくらべると、カブの方が小さいし、第分みた
いけど、本当はカブの方が先輩なんだよ。」

花ちゃん 「つまり、日本にはダイコンの方が遅れて日本に来たというわけですか。」

モンタ博士 「そのとおり。カブの方が古カブなのさ。それに、ダイコンは今では野菜の中



でも、もっとも生産量の多いものだけど、そのかげでカブは存在感がうすくなり、おかぶをうばわれてしまったというわけさ。」

オー君 「ふる『かぶ』とか、お『かぶ』とか、だじゃれ連発ですね。モンタ博士。」

モンタ博士「今日はさえているんだ。ところで、日本では人気が今一のカブだけど、外国ではよく食べているそうなんだ。その反対にダイコンはあまり食べないらしいけど、どうしてだと思おう。」

花ちゃん 「うーん。むずかしいなあ。わかりません。」

モンタ博士「それはね、つまり、日本にはいろいろなダイコンがあるけど、外国のダイコンというのは、小さな二十日大根くらいの大きさのものしかないらしいよ。」

オー君 「それで、小さなダイコンよりも大きなカブを食べているということですね。」

モンタ博士「フランス料理では、やわらかく煮込んだカブがつけ合わせにされるし、ポトフというお料理にはカブは欠かせないんだよ。それから、家畜のえさ用に大きなカブも改良されているそうなんだ。」

花ちゃん 「そうなんですか。カブを見直しました。」

モンタ博士「おじいさんが種をまき育てた大きなカブを『うんとこしょ どっこいしょ』と大ぜいでひっぱる『大きなカブ』というのは、ロシアのお話だということもわかるような気がするね。」

カブとダイコンの決定的なちがいについての植物学的な側面から一考察

ダイコンとカブはよく似ていて、細長いのがダイコンで丸いのがカブと思われるが、そうでもないらしい。二十日大根や桜島大根はダイコンだけど丸いし、日野菜カブというのは細長いカブである。しかし、決定的な違いは、植物学的に見るとよくわかる。ダイコンは胚軸と根が太ったものだが、カブは胚軸の部分のみが太ったものだからである。つまり、ダイコンにはひげ根やひげ根の痕跡が残っているが、カブの表面はつるつとしていて、カブの先っぽについている細長いひげのような部分こそが、カブの根なのである。