

# 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15日 NO.96 (496)



オー君 「わあ！おいしそうなトマトだ。食べたいなあ。」

花ちゃん 「そうね。トマトはそのまま食べてもおいしいけど、トマト煮とか、トマトスープとか、トマトケチャップもおいしいね。」

オー君 「ところで、花ちゃん。トマトっていつがいちばんおいしいのかな。」

花ちゃん 「それは夏ね。太陽の光をいっぱいあびて、まっ赤に熟したトマトは最高ね。」

オー君 「でも、夏のトマトがどうして、この寒い冬にあるのかな。」

花ちゃん 「それは、ハウス栽培などで育てているからでしょ。」

モンタ博士 「そのとおりだね。収穫する時期を早めたトマトと、遅らせたトマトと、季節を一巡りし、ついに1年中トマトが収穫されるようになったというわけさ。」

花ちゃん 「キュウリやナスもそうね。ところで、トマトはどうして赤いのですか。」

モンタ博士 「それは、いい質問だね。当たり前のことでも、よくよく考えてみるとおもしろいものだよ。植物の果実はね、鳥や動物に食べられて、糞といっしょに出されることで、種を遠くまで運ぶことができるだろう。鳥や動物にとって、赤は最も目立つ色で、赤は食欲をさそう色なんだよ。」

オー君 「なるほど、そういうわけですか。」

モンタ博士 「それから、赤い色は医学的に見ても、副交感神経を刺激すると言われていて、ハンバーガー屋さんや、牛丼のチェーン店、さらにあちこちの中華料理店な

どは、赤色っぽい看板のお店が多いだろう。」

花ちゃん 「そういえば、そうですね。そして、赤い色って暖かさを感じますね。」

オー君 「そうだね、それでトマトは昔からよく食べられていたというわけですね。」

モンタ博士 「ところがどっこい。そうでもないんだ。トマトがあまりにも赤すぎるので、始めのころは、毒々しいとも言われ食べられてはいなかったんだ。」

オー君 「へえー。それは初耳ですね。そういう時もあったんですか。」

モンタ博士 「トマトが初めて日本に入ってきたころは、赤すぎるので、有毒植物と思われていて、観葉植物として価値があったらしいのさ。」

花ちゃん 「観葉植物というと、食べないでながめて楽しんでいただけなんですね。トマトには、毒なんかないのにもったいなかったですね。」

モンタ博士 「いいや、やっぱりトマトは有毒植物なんだ。赤い実はおいしいけど、葉っぱには毒があり、その名前は、トマチンというんだよ。」(トマトはナス科で毒のある種も多い)

オー君 「トマチン？おもしろくてかわいい名前ですね。ともかく、トマトは食べられるために赤くなったのですね。」

モンタ博士 「それから、トマトが赤くなると、医者がいらなくなると言われるくらいに、トマトは栄養満点なんだよ。」

花ちゃん 「どんな栄養があるのですか。」

モンタ博士 「トマトには、ビタミンやミネラル、有機酸などがたくさん含まれていて、赤い色素のリコピンには、発がん抑制の効果もあるそうだから、健康にとってもよいんだよ。それで、トマトが赤くなると、医者いらずで、医者はひまで青くなるということなんだね。さあ！みんなでトマトをたくさん食べよう！」

## 植物の色素について

トマトの赤はあまりにも鮮やかである。鳥や動物を効果的に惹き付けるには、赤い色がかもっとも目立つ。しかし、植物の果実が持つ色素は、主には紫色のアントシアンと橙色のカロチノイドである。ブドウやブルーベリーの紫色は、アントシアン、カキやミカンの橙色はカロチノイドである。様々な果実は赤い色を夢見ながら、紫色や橙色の色素を使って、少しでも赤い色に近づけようとしている。リンゴなどは、紫色のアントシアンと橙色のカロチノイドの2つの色素を上手に巧に組み合わせながら、苦労をして赤い色を出しているというわけである。そんな他の果実の苦労を知ってか知らずか、トマトは、まっ赤な「リコピン」という色素を持つことに成功し、見事に鮮やかな赤い果実を実現したのである。