

“スイートコーン(とうきび)”編

あざやかな粒がぎっしり詰まって、ついついかぶりつきたくなっちゃう「スイートコーン」。

北海道はスイートコーン収穫量、全国NO.1*だって知ってるかな？

夜の気温が低い北海道は、日中に作られる糖分が減りづらいので、

甘味の強いスイートコーンができると言われているよ。

そんな北海道を代表する“スイートコーン”を研究してみよう。

*出典／農林水産省「平成29年野菜生産出荷統計」

スイートコーンの

観察レポート

いつも食べているおいしいスイートコーン。だけどおいしすぎて、じっくり見る前に食べちゃうなんてこともあるんじゃないかな？！時間を作ったり、虫メガネを使って、いつもよりもじっくり観察して、絵にかいてみよう。わかったこと、気がついたことはレポートしてね。

- 1 収穫前のスイートコーンを観察してみよう。

【図】

- 2 輪切りのスイートコーンを観察してみよう。

【図】

【レポート】

- 3 スイートコーンの粒を観察してみよう。

【図】

【レポート】

