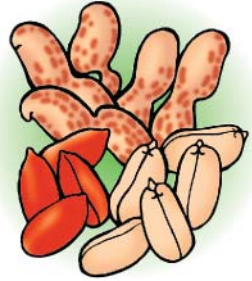


# 食べ物になるまでを見てみよう!

食べ物がみなさんのところに届くまでには、①田んぼや畑、牧場などで食料を生産する、②必要に応じて手を加える、③つくられた食べ物をお店に運ぶ、④お店にならんだ食べ物を買ってくる、ということが行われています。  
(P3の図「フードチェーンアプローチ」も見てください)  
食べ物の安全性を考えるとときには、①から④の間で行われ

ている安全のための取組を知ることも大切です。たとえば畑でいろいろな農産物がどのように栽培されているか知っていますか?  
今回は、落花生(ピーナッツ)ができるまでを紹介します。



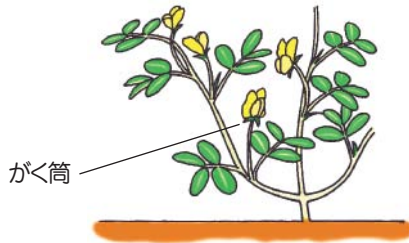
## ●落花生(ピーナッツ)は土の中でできる!

落花生は、枝になるものだと思いませんか?いえいえ、実は地面の中。花が落ちた土の下になるから「落花生」という名前がついたんですよ!

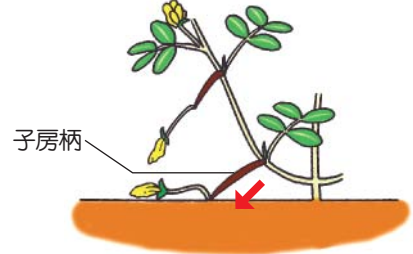
1.ふだん食べている部分が、落花生の種。  
あたたかくなった畑に種をまきます。



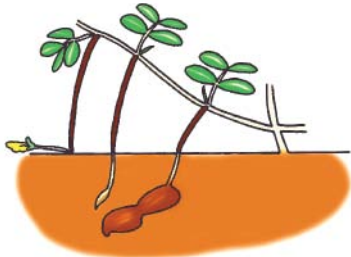
2.発芽から40日くらいで花が咲きます。



3.花がしぼむころ、花の根元からヒモのようなもの(子房柄)が伸びてきて、地面にささります。



4.地面にささった子房柄の先がふくらみ、サヤ(殻)ができて、中に種が! 落花生の誕生です。



5.天日で乾燥したのち、煎ったり、ゆでたりして、ピーナッツのできあがり!



落花生ができるまで、種をまいてから約130日以上かかります。この間、畑を耕したり、鳥から種を守ったり、水やり、草取り、害虫の駆除など手間はたくさん。このような作る人の努力はどんな食べ物でも同じです。それを知れば、食べ物をムダにする気にはなりませんよね!



## ちょっと、食休み。 ジャガイモは悪魔の食べ物?

中世、南米からヨーロッパに伝わった当時、ジャガイモが「悪魔の食べ物」と呼ばれていたことをご存じですか?理由としては「聖書に出てこない」「種をまかないのに、勝手に土中で増える」「栽培が簡単なので怠け癖がつく」など諸説がありますが、実際は、性質がよく知られなかった当時、若芽に含まれるソラニンで中毒を起こす人が多かったからでしょう。原因がわかった後は、諸説の「風評」も消え、その栄養価や寒い国でも育つことなどから、飢饉時にも有用な「大地のリンゴ」として大いに普及。さらに、大きさ・美味しさ・保存性・病害への強さなどを求めて品種改良が重ねられ、現在に至りました。この例からもわかるように、私たち

の食習慣の歴史は「悪魔の正体=リスク」の解明と克服の歴史でもあります。食のリスクがますます複雑な要素を増していく現代、その努力はさらに重要です。リスクの要因をより細密に明らかにすること。そして一人ひとりが、風評に惑わされることなく、科学的に正しいと思える情報を選択し、自ら考え、判断すること。そうした「食への向き合い方」が、今、私たちに求められています。

