

【見本】 アスパラガス と ブロccoli のひみつ 報告書

序 論

私たちは、毎日いろいろな種類の野菜を食べています。野菜は植物ですから、根や葉、茎、花、実などの器官からできています。例えば、キャベツやレタスなら葉の部分を食べていますし、トマトやナスなら実の部分を食べています。

本 論

それでは、私たちが普段食べているアスパラガスやブロッコリーはどの器官なのでしょう。まずは、アスパラガスについて詳しく見てみましょう。私たちが普段食べている細長い棒状の部分はアスパラガスの茎です。アスパラガスは、成長すると茎から偽葉と呼ばれる枝がたくさん出てきます。アスパラガスは、完全に成長する前に収穫するため、偽葉を見る機会はほとんどありません。

それでは、アスパラガスの葉はどこにあるのでしょうか。実は、茎の先端にある三角形の部分が葉です。この葉ははかまと呼ばれ、退化して小さくなっています。つまり、私たちはアスパラガスの茎と葉を食べているのです。

これに対して、ブロッコリーは茎と花のつぼみを食べています。緑色のもこもことした部分は一見すると葉に見えますが、実は花のつぼみなのです。注意深く観察すると、細い茎の先に小さなつぼみが付いていることがわかります。このつぼみは、やがて黄色い花を咲かせます。しかし、ブロッコリーはアスパラガスと同じように、完全に成長する前に収穫するため、調理する時に花を見ることはありません。

その他にも、アスパラガスとブロッコリーにはたくさんの秘密があります。アスパラガスは江戸時代後半に観賞用として日本にやって来ました。当時は茎や葉が白いホワイトアスパラガスが好まれていたようです。いっぽう、ブロッコリーが日本にやって来たのは明治時代です。原産地は地中海沿岸とされており、キャベツの品種改良によってブロッコリーが誕生したと考えられています。

結 論

このように、アスパラガスは茎と葉、ブロッコリーは茎と花のつぼみを食べています。普段何気なく食べているアスパラガスとブロッコリーも、植物として観察してみると興味深い発見があります。他の野菜はどうでしょうか。いろいろと調べてみると、これまで気づかなかった野菜の新しい魅力が見えてくるかもしれません。