

## 「おかやまのももを調べよう」

### 1. 目あて

おかやまのももとほかのけん（さんち）のももを比べてみて、おかやまのもものつくちょうを知ろう！！

### 2. じゅんぴするもの

(1) おかやまけんさんのももを1しゅるいか2しゅるい、ほかのけんのももを1しゅるいか2しゅるい手に入れよう。ひとしゅるい2こぐらいあればじゅうぶん。まないた。くだものナイフ。たわし（かなブラシ）。

### 3. しらべたいこと：かじつの見た目やかにくのとくちょうを知ろう！

(1) かじつはまんじゅうみたいな形？丸い？それともとがっている？



れい1：せとうちはくとう（横から見るとまんじゅうみたいだね）



れい2：おかやまもも30ごう（横から見ると少しとがっているね）



れい3：てんしんすいみつ  
（ももたろうのももみたい）



れい4：しみずはくとう  
（ぜんぜんとがっていないね）

(2) かじつの外がわの色はどうか？下のしゃしんのようにちがいはあるかな？



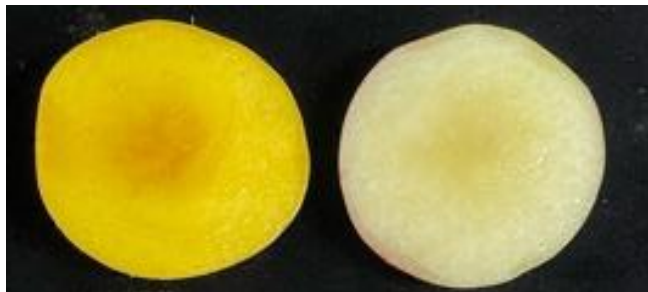
れい5：もものちやく色（右側にすすむにつれて赤色がこくなっているね）



れい6：もものかにくの色（外がわに色がついていないと黄色いももか白いもも分かるよ）

左は外がわが赤色だけど、かにくの色は黄色、まん中は黄色、右は白色

(3) 切ってみよう（おねがい！おとなの人といっしょに切ってね）



れい7：かにくの色はどうか？左が黄色、右が白色だよ



れい8：白か黄色かわかったかな。その色に赤色がついていることもあるよ。赤色のはんいはどれくらい？上のしゃしんのようにちがいはあるかな？

4. さあ、食べてみて味のとくちょうを知ろう！しらべたことを★の数であらわしてみよう

- (1) 甘さ : ★ (少し甘い)、★★ (甘い)、★★★ (とても甘い)
- (2) すっぱさ : ★ (すっぱい)、★★ (少しすっぱい)、★★★ (すっぱくない)
- (3) みずみずしさ (しるけの多さ)  
: ★ (しるけが少ない)、★★ (かんだときしるけがある)、★★★ (しるけがたれるくらい多い)
- (4) かおり : ★ (ものにおいがしない)、★★ (ものにおいが少し)、★★★ (つよいものにおいがする)
- (5) しぶさ : ★ (しぶい)、★★ (少ししぶい)、★★★ (しぶくない)
- (6) かたさ (かんだとき)  
: ★ (かたい)、★★ (ふつう)、★★★ (やわらかい)
- (7) 切りくちが茶色になる早さ (切って10分後)  
: ★ (かなり茶色)、★★ (少し茶色)、★★★ (切ったときのまま、茶色くない)
- (8) ほかに味のとくちょうがあったら書いてみてね。

5. たねはどんな形かな？

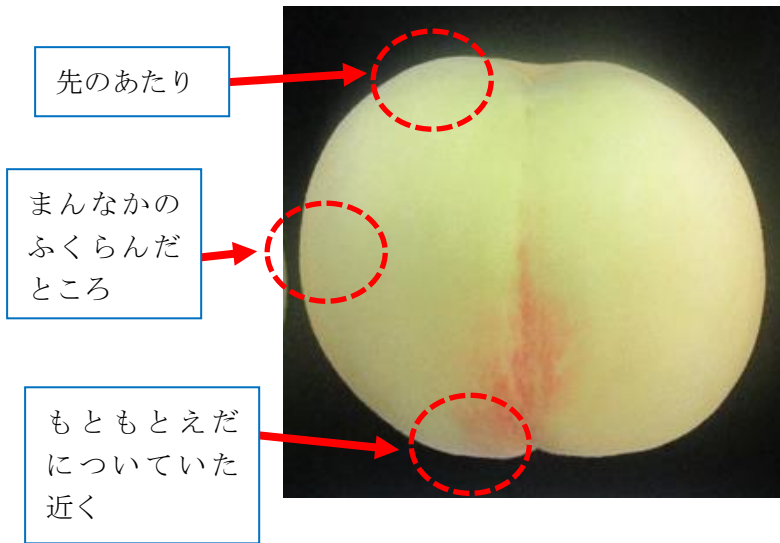
食べ終わったら、たわしでのごしごしこすってたねを出してみよう。たいへんだけどももしろいよ。



れい9：たねの形をみてみよう。先がとがっていたり、まるっこかったりしているよ。みぞ(しわしわ)のふかさや数もちがうね。

6. おまけ

どこがいちばんおいしいかな？しらべてみよう。おいしいところのひとりじめはだめだよ！



7. まとめてみよう

ひんしゅめい：

3. しらべたいこと	あてはまるこうもくをまるでかこんでみよう				
(1) かじつの形(れい1)	まんじゅうがた		まる		とがっている
(2) かじつの外がわの色(れい5)	赤色なし	少し赤	かなり赤		ほとんど赤
(3) かにくの色(れい5, れい6))	白色		黄色		
(4) かにくのちやく色(れい7)	なし	少し赤	中くらい	かなり赤	ほとんど赤

4. 食べたときのとくちよう (しらべて、てんせんをむすんでみよう)	
	★ ★★
(1) 甘さ	・
(2) すっぱさ	・
(3) みずみずしさ	・
(4) かおり	・
(5) しぶさ	・
(6) かたさ(かんだとき)	・
(7) 切りくちが茶色になる早さ(切って10分後)	・
(8) あじのとくちよう	じゆうに書いてみよう

5. たねの形	あてはまるこうもくをまるでかこんでみよう		
(1) かたち	まるい	ほそながい	
(2) みぞ	あさい	中くらい	深い

8. 注意：保護者の方に農業研究所職員からのお願いと注意事項をお伝えします。

★7月中旬～8月中旬のお盆頃までが桃の最盛期です。果実はスーパーなどでお買い求めください。品種名が表示してある商品を選んで頂くと、より細かな情報が得られると思います。

★3. (3)の切ってみようでは、果物ナイフを使用しますので保護者の方の付き添いでお子さんと一緒に切るようにしてください。果肉の一面を観察しますので、以下の写真のように切って頂くとよいと思います。

★6. おまけでは3. (3)で切り出した後、以下の写真（青い矢印がある部分）ように切って頂き、部位の違いの食べ比べをして頂いたらよいと思います。甘さの違いもありますが、果肉の固さなどにも違いが見られると思います。



★5. たねはどんな形かな?では、食べ終わった後に種子(核)に付いた果肉や繊維を取り除きます。まだ柔らかくなっていない果実では、種から果肉が取れにくいことがあります。その場合は、ビニール袋に入れて2日ほど置くと、

種子の周りの果肉が傷んできて取れやすくなります。たわしでこするとかなり果肉が取れますが、溝に入り込んだ繊維や果肉の一部は取り切れないことがあります。さらに金ブラシなどでこすると、例9や隣の写真(右)のような仕上がりになります。

★種の形状にもよりますが、先端部がとがっていることがあります。軍手などをはめて作業されると安全です。



粗く果肉を取り除いた様子(左)、金ブラシでこすった様子(右)