



## 1年生のとうもろこしの皮むき

今日13日(火)の給食の献立に「とうもろこし」が登場しました。実はこのとうもろこしの皮むきは、1年生がしてくれました。とうもろこしは、ゴールドラッシュという品種で、先の方までびっしりと粒が付きやすく、甘みが強く皮が柔らかいので生のまま食べても美味しいそうです。また、かじると瑞々しい果汁が溢れ、甘みと風味が口のなかに広がるそうです。とうもろこしは皮付きのまま給食室に届き、1年生の子供たちが生活科の時間に皮を剥いてくれました。皮を剥かれたとうもろこしは、給食室に運ばれ、調理されて今日の献立の中の一つとして登場しました。1年生の皆さんのおかげで美味しいとうもろこしを食べることができました。ありがとうございました。



### 【豆知識】

とうもろこしは収穫後、鮮度が落ちるのが早い野菜と言われていたのですが、ゴールドラッシュは収穫後も糖度の低下スピードが遅いので、時間が経っても甘みをキープすることができます。一般的なとうもろこしの糖度は16度程度ですが、ゴールラッシュは18度と言われており他のとうもろこしよりも甘みが強いことがわかります。

## しましまの話

しま模様の代表格の動物といえばシマウマですが、このしま模様ってちょっと不思議な柄です。シマウマのしま模様は、生い茂った草木と同化させて目立ちにくくするという説を聞いたことがあります。しかし、もし私がライオンから逃れるために、白黒のボーダー柄の服を着て、草木の生い茂ったところに身を置くとしたら、不安でたまらなくなります。間違いなく迷彩柄の服を選ぶことでしょう。シマウマは、なぜ自らをしましまにしたんだろうという疑念が小さい頃からありました。

このしましまの模様は、意外と身の回りに溢れています。私の大好物の「スイカ」や、私の憧れの魚「イシダイ」、夏の天敵「カ」など白黒のボーダー柄は自然界には普通に存在しています。イギリスの数学者アラン・チューリングは「生き物の模様は、体の中で化学反応を起こす波によってできる。」と考えました。チューリングが考えた、しま模様がでる方程式は、少し条件を変えると斑点模様や網目模様になるそうで、これをチューリングパターンと言います。このチューリングのアイデアは、発表された当時は世間から事実として認められませんでした。しかし、生物学者の近藤 滋さんが、タテジマキンチャクダイを飼育して、しま模様がチューリングの予測通りに変化するのを確認し、チューリングパターンの正しさを裏付けたのです。

YouTubeでも、生き物の模様ができあがっていくシミュレーションを見つけることができます。これで幼少のころからの謎が解けました。

