

豆みょうの育ち方比べ

糸ヶ宿区立 西戸山小学校
4年 福岡結花

1. 調べようと思ったわけ

以前私はスーパーで買った豆みょうを育てていた。その時 天気の良い日は豆みょうをベランダに出し日光に当て、天気の悪い日は室内で育てていた。そこで、ずっとベランダにおいておくのと室内においておくのでは育ち方にどんな差が出るのか気になり調べてみることにした。また、冷蔵庫に入れたままだと豆みょうはとろろになるのかも気になり比べてみようと思った。

2. 用意したもの

- 豆みょう 1パック
- プラスチック容器 3つ
- ばらぎ
- はさみ
- 温度計
- 計量カップ
- 水

3. 実験の方法

- スーパーで買って来た豆みょうのきを木杓から7cmの高さに切り取る。
- ①を根ごとにはちで3つに切り分ける(長さをはかて等しく切った)
- 豆みょうをそれぞれプラスチック容器に入れ100ml ずつ水を入れる。
- 毎朝 9:30に気温とくきの長さをはかり豆みょうの様子を観察する。100mlの水をはかり入れ替える。
- これを7日間つづける。気温と日光が育ちかどうえいきようするかを調べる。



4. 予想

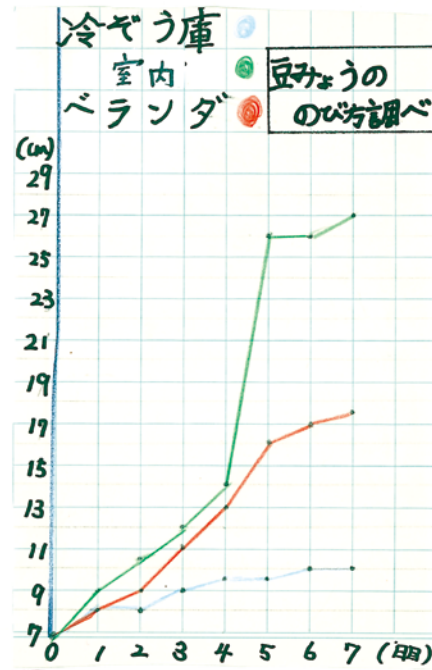
のび方の順位予想

- 1位: 室内
理由 → 太陽の光がどこにあるかなと探しながら上へ上へこのびていきそうだから
- 2位: ベランダ
理由 → 太陽がどこにあるか探さなくても日光が当たるので上にのびる力は室内の豆みょうに比べて弱いと思う。(量は多くなると思う)
- 3位: 冷蔵庫
理由 → 寒すぎてかれてしまい全くのびないと思う。

5. 結果

- 気温 → 高すぎても低すぎても育ちにくいと思うので室内が一番良いと思う。
- 日光 → 強すぎると暑くてぐたりしてしまおうので室内が一番良いと思う。

	0日目	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目
室内	7 cm	9 cm (31℃)	11.5 cm (30℃)	12 cm (30℃)	14 cm (30℃)	26 cm (30℃)	26 cm (30℃)	27 cm (30℃)
ベランダ	7 cm	8 cm (32℃)	9 cm (32℃)	11 cm (32℃)	13 cm (32℃)	16 cm (33℃)	17 cm (31℃)	17.5 cm (33℃)
冷蔵庫	7 cm	8 cm (4℃)	8 cm (4℃)	9 cm (4℃)	9.5 cm (4℃)	9.5 cm (4℃)	10 cm (4℃)	10 cm (4℃)



のび方 予想通り1位室内、2位ベランダ、3位冷蔵庫となった。

葉の色 色に差が出ることは、予想していなかったがベランダで育てた豆みょうは「けろろ」く濃い緑色になったので少しおどろいた。日光をたくさんあびると濃い緑になるのだと思う(葉のざわり)室内と冷蔵庫の豆みょうはすべすべしてかわかたがベランダの豆みょうはすべりどぬみだいなざわりが、しっかりとしたあつみがあった。

くきの太さ 室内と冷蔵庫の豆みょうはベランダの豆みょうに比べて、ゆるゆるとしていて弱かった。ベランダの豆みょうは太くて力強く、上から手でおしても折れないくらい元気だった。

水の量 朝水をかえる時ベランダの豆みょうの水たけとても少なくなっていた。気温が高いと水をたくさん吸うし、かわきやすいのだと思う。

葉の量 ベランダは、日光をさかさないでいいからよこにはえることにがんばっていたのだと思う。そのためベランダの豆みょうは葉が多かった。

6. まとめ

気温と育ち方の関係 すごく寒いとのびにくいことがわかった。でも冷蔵庫の豆みょうは7日間冷やしつつ育ててもかたくなかったのでとても力強い植物だと思った。実際に寒くなった後、冷蔵庫から出した豆みょうを室内で育ててみたらすくすくいきあいのびはじめたのでおどろいた。冷蔵庫の中の力をためて今全力でのびているのだと思う。冷蔵庫の中では少しのひなからたので、豆みょうが育むには必ず光が必要だと分かった。

日光との関係 室内の豆みょうは家の電気の方向にむかってすべての豆みょうがのびていたので電気の光を太陽のかわりに育つかにしているのかなと思った。

味(おまけ) 外で育てた豆みょうは苦かったし、かたかたが少したべにくかった。それと比べて室内で育てたものはやわらかくておいしかった。なので食べるための豆みょうを育てる場合は室内の方が良いと思う。調べると、豆みょうは品種や育て方によって「チヤエンドウ」「スナップエンドウ」「シリビズ」などになることが分かった。育てる気温や明るさや水ののび方や葉の数をただでなく味がかわると思った。(参考: 村上農園ホームページ <https://www.murakamifarm.com>)