

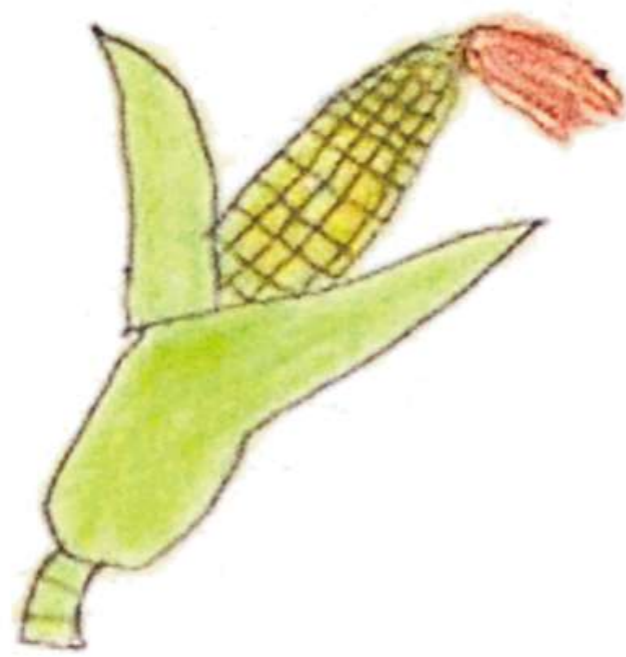
コーンな研究

新島村立新島小学校 4年 木村千秋

【1 研究した理由】

わたしは、小さいころからコーンが好きなので、コーンについて調べようと思った。コーンは食べるとおいしくて、あまい味がする。においも、いいにおいがする。そして、つぶの色は黄色で明るい色だ。コーンはそのまま食べても、料理に入れても、おいしく食べることができる。しかし、最近のトウモロコシのね上がりが、とても気になる。わたしは、コーンを、いつまでもおいしくたくさん食べたいと思っている。


今までは、いつもおいしくコーンを食べていて、あまりつぶの数は気にしていなかった。しかし、何つぶくらい食べているのだろうと、最近思うようになった。そのため、この夏休み、わたしが住んでいる新島で買うことができるコーンについて、つぶの数などについて調べた。調べたものはすべて、いつも買い物に行っている近所のお店で買ったもので、生のトウモロコシ、かんづめのコーン、つぶコーンスープにした。



【2 予想】

つぶを数えたもの	予想
生の茨城県産トウモロコシ1本 2L サイズ	400つぶ
かんづめのコーン1かん こ形りよう120g	100つぶ
つぶコーンスープ1食分 かんそうスープ16.1g	10つぶ

【3 調べ方】

つぶを数えたもの	方法
生の茨城県産トウモロコシ 1本2L サイズ 	皮をむいたトウモロコシにラップをまいて、その上からペンで印をつけていった。10のまとまりで正の字を紙に書いて、数えた。
かんづめのコーン1かん こ形りよう120g	かんを開けて水を切り、つぶをお皿に出して数えた。おはしで10のまとまりを5セット作り、50ずつ紙に書いて、数えた。
つぶコーンスープ1食分 かんそうスープ16.1g	うつわに出したこなの中から、つぶを見つけて、おはしでならべ、数えた。



【4 結果】

つぶを数えたもの	結果
生の茨城県産トウモロコシ1本 2L サイズ	652つぶ
かんづめのコーン1かん こ形りよう 120g	332つぶ
つぶコーンスープ1食分 かんそうスープ16.1g	16つぶ

【5 分かったこと】

つぶの数は、生のトウモロコシ、かんづめのコーン、つぶコーンスープ、すべて予想よりも多かった。

生のトウモロコシの半分くらいのつぶが、かんづめの中に入っているということが分かった。

生のトウモロコシは、船が入る日や野菜市場のお休みの曜日を、店員さんに聞いて、入荷された時に、ちょうど買うことができた。生のトウモロコシの皮は、むいていくほど、色もあつみもだんだんうすくなっていった。皮は11まいついていた。9まい目をむいた時に、つぶが見えた。食べる時に、つぶがついている下のところは、うつわみたいな形になっていることが分かった。つぶ同しはくっついていたけれど、はがそうとすればはがすことができた。つぶを取る時は、ねじるか横にたおすと、取りやすかった。上に引っぱると取りにくく、つぶがちぎれてしまった。

【6 ついでに調べたこと】

つぶの数が分かったので、別の日に、すぐに買うことができた、かんづめとスープのコーンのつぶの重さを、キッチンスケールで調べた。

重さを調べたもの	1つぶ分	10つぶ分
かんづめのコーン	0.46g	4.00g
つぶコーンスープのコーン	0.13g	0.98g

重さを調べてみて、つぶの大きさがいろいろあったけれど、つぶに水分が入っていると、けっこう重くなるということが分かった。

【7 感想】

生のトウモロコシは、数え始めるとあっという間に100つぶになり、「もう100つぶなの?」と、おどろいた。400つぶあたりで、つぶがそろっていないと、数えにくかった。最後のつぶを数えた後に、数えのこしがないか、よくチェックした。

かんづめのコーンは、開けてみた時に、けっこう多いと思

った。そして、いいにおいがして、すぐにでも食べたいと思った。100つぶのまとまりを見た時に、りょうが少なく見えた。300つぶまで数えてみて、意外とたくさん入っていると思った。そして、生のトウモロコシの半分くらいのつぶの数だということが分かった。しかし、かんづめのコーンは、生のトウモロコシよりも、大きいつぶがそろっていると思った。かんづめには、生のトウモロコシの真ん中あたりの大きいつぶばかりが、入っているのかもしれないと思った。

生のトウモロコシよりも、かんづめのコーンのほうが数えやすかった。それは、つぶの大きさがそろっていたからと、つぶの数が少ないからだと思った。生のトウモロコシは、つぶがならんでいるようですれていて、動かさない。かんづめのコーンは、動かして数えることができたからだと思った。



調べたものは、全部、調理して食べた。火を通すとあまいにおいがして、おいしかった。生のトウモロコシは、しゅうかくから時間がたつと、あまさがへっていくということで、買ってから急いで数えてゆでた。つぶの中には、二等辺三角形の形のものがあって、かんづめのコーンでは、いためると、それがとれることがあった。

スープのコーンは、かんそうコーンなので軽く、お湯を入れるとういた。いつも飲む時に、もっとつぶが多いといいな、と思いながら飲んでた。実さいに数えてみたら16つぶで、思っていたよりも入っていた。しかし、やっぱりもう少しつぶが多く入っていてほしいと思った。

この研究をしてみて、トウモロコシのたねについても、きょう味をもった。トウモロコシのたねは、人が運ぶのか、風が運ぶのか、鳥が運ぶのかなどを、調べてみたい。

【8 さん考文けん】

ふしぎの図鑑. 白敷哲久監修. 小学館. 2011. P140-141