

総合学習 「岡田米PR大作戦」

H19年度 5学年 54名 作成

稲の長さや葉の数の変化



田植えをして2カ月経つと、10センチメートルくらいのびます。このころは、まだ色がうすく、うす緑色です。

1カ月たち6、7センチメートルくらいのびると色が次第にこくなり、こい緑色になってきます。

日を重ねていくと、今度は稲がのびただけでなく、稲の花や穂も出始めます。葉の数も増え、葉が太くもなります。

稲刈り直前の時期になると、穂が茶色くなり、その穂が下にたれさがります。稲の長さは1メートルまで伸びています。このころには、葉の数が12、3枚になっています。

その後稲刈りの時までには、葉も枯れていき葉の数が2枚～4枚になります。

稲刈りをする時に4枚残っている人はとてもいい出来具合の育て方だったと言えます。2枚しか残らなかった人は育て方に問題があった可能性があります。



お米の成分

お米には主成分の他にも、いろいろな成分が入っています。

お米の主成分は**でんぷん**です。でんぷんとは、植物がつくる炭水化物で、米、麦、イモ類に多くふくまれるものです。

お米には**主成分のでんぷん以外**にも**アミノ酸**、**たんぱく質**、**食物せんい**、**ビタミン**、**ミネラル類**などなどたくさんの成分があり、**複雑に混じり合っています**。

お米は、**栄養たっぷり**で**体を元気にするには欠かせない大切な食品**です。

☆**アミノ酸**＝食物たんぱく質が分解してできる、体内ですべての生命のはたらきをつかさどるたんぱく質のもとになる大切な物質。

☆**ミネラル**＝無機質という意味で、生物が生きていくために必要な栄養素の一つ。

☆**たんぱく質**＝肉、ミルク、豆、卵に多くふくまれている人間の体をつくるために大切な成分。

☆**ビタミン**＝ごく少量で動物のはたらきを調節する、なくてはならないもの。A, B, C, D, E, など種類などがあります。