とうもろこしのお話（中）

みなさん、こんにちは。今日は、「とうもろこし」のお話です。

とうもろこしが世界に広まったのは、１５世紀末にイタリアの探検家コロンブスが、アメリカ大陸からスペインに持ち帰ったことがきっかけだと言われています。日本へは、１６世紀末にポルトガル人から伝わりました。

甘くてプチプチとした食感がおいしいとうもろこしですが、１本のとうもろこしに粒はいくつあると思いますか？種類によっても違いますが、１本で６００粒ほどあると言われています。とうもろこしの粒とひげは、同じ数あります。そのため、ひげが多いほど、粒がぎっしりつまったとうもろこしということになります。

とうもろこしは、ゆでたり焼いたりなど、そのまま食べることが多いと思いますが、乾燥させて粉にしたコーンスターチや、とうもろこしに含まれる油を取り出したコーン油など、様々なものに加工されて使われます。

また、アメリカでは、とうもろこしをつぶして焼いたコーンフレーク、メキシコでは、すりつぶして薄く焼いたトルティーヤなど、世界でも様々なものに加工されて食べられています。

今日の給食では、とうもろこしを塩ゆでにしました。夏にかけておいしくなるとうもろこしをしっかり食べましょう。