

「もやしの教材性(1)」

お茶の水女子大学附属小学校 田中 千尋

発芽の実験を続けていたある日の休み時間、5年生の子どもが面白いことを言いに来た。

「教科書には、インゲンマメの発芽前と発芽後の養分のちがいの実験がのってますよね、これ大豆・・・って言うか、もやしでできないかなって・・・(思います)

なるほど、もやしは、大豆を発芽させたものである。発芽前的大豆と発芽後的大豆の比較で、身近な素材としては最適に思えた。私はさっそくスーパーにもやしを買いに行った。

もやしといえば、「安い食材」の代表である。大抵一袋19円で売っている。私は足立区で9円というのを見たことがある。しかし、スーパーに行ってみて、「あれ?」と思った。豆(子葉)がついていないのだ。店員さんに聞いたら、「これは青豆のもやしで、豆は除去してあります。」とのこと。ほとんどのもやしは、この形で流通しているらしい。韓国料理で使われるような、大豆を発芽させた豆付きのものは、なかなか売っていない。そこで栄養教諭さんに頼んで、業者さんから取り寄せることにした。



「大豆使用の豆付きもやし」

韓国料理のナムル用。給食業者さんから納品してもらった。一袋90円もした。超高級食材である。



袋を開けて、改めてもやしを見た。もやしなんて、真面目に観察するのははじめてである。まさに、「適温あり、空気あり、水あり、光なし、肥料なし」で発芽した種子の姿である。一袋に数百本入っているので、この状態の実験材料が一気に手に入ることになる。



豆の部分(子葉)を二つに割ってみると、ちゃんと小さな芽(幼芽)も見える。発芽後の子葉の観察では、子葉部分のでんぷんが減少していること、幼芽の部分に、ヨウ素でんぷん反応がないことが重要なのだ。この材料なら、きつとうまくいきそうだ! いいね! と思った。(つづく)