

「発芽」とは「種子から芽や根が出ること」である。「もやし」は、まさしく「種子を発芽させた状態」の食品である。もやしの「工場」では、例えば大豆の種子に「発芽の三条件（水、空気、適温）」のみを与えて、数日後に発芽した状態で袋詰めして出荷する。



大豆もやし（種子がついた状態の豆もやし）は、よく観察すると、途中から細くなっている。細くなる境界より上部が「芽」（茎）、下が根だ。もやしの工場では土は使わず光も当てないので、根や芽の区別が不鮮明な、ひよひよりの植物体となるのだ。さて、この状態のもやしに成長に必要な要素を与えたらどうなるだろうか？



私は児童用の鉢に土（培養土）を入れて、理科室の

後部座席に置いた。つまり、発芽の三条件だけで発芽したもやしに、成長に必要な土（養分）と光という要素（条件）を「あとから」追加した形である。



数日後、驚きの結果となった。あの白くてひよひよろしていたもやしは、まるで別人のように「普通の植物」に変化していた。子葉（種子だった部分）も緑色に変化し、その間から新しく緑色の茎が伸びて、本葉が開き始めていた。



この様子を見た5年生の子どもたちは、大いに驚いていた。「大豆（種子）から発芽して育つ」のは当たり前のことなのだが、「食品だったもやしは土で育つ」というのは新鮮な驚きだったのだろう。このあと、余ったもやしを持ち帰りたという申し出が多数あった。家で土に植えてみたいというのだ。私は持ち帰ったもやしそのものを食用にしないことを条件に持ち帰りを許可した。

この実験でもわかる通り「もやしは大豆の苗」とも言える。「カイワレ大根」「アルファルファ」「豆苗（とうみょう）」などでも同じような実験ができそうだ。さっそく、試してみたいと思っている。