

知識 いちごの「実」

ふつう「実」と呼ぶのは、野菜やくだものの食べる部分のこと。でも生物学でいう「実(果実)」は、受粉後に発達した子房を指します。

そのため、いちごの「実」は、表面についている粒、ひとつひとつのことで、よく見ると、粒の先には雌しべのあとが毛のようについています。

それでは赤いところは？ これは、ふくらんだ花托(花弁などをつける部分)で、厳密にいうと、「実」ではないのです。



あんこは市販

白玉粉、砂糖、水を入れてよく混ぜ、ラップをして電子レンジで加熱。これを皮にし、片栗粉をまぶしながら、あんこでくるんだいちごを包む

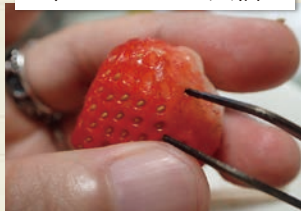


スイーツを手づくりする白が来りなんこい

いちご大福をつくる

手づくりする原因が、添加物がないので、

粒なしいちご大福



呼吸説を検証するため、呼吸しているかもしれない「実」をピンセットで全部とる

キウイ&巨峰大福



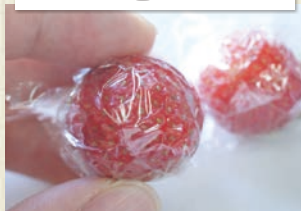
酵母説を検証するため、酵母のいるような巨峰とキウイを皮つきで(キウイは切った)

ふつうのいちご大福



ふつうに手づくりしたいちご大福

ラップで包んだいちご



呼吸説を検証するため、あんこ=糖分のない(酵母が関係ない)状況をつくる

いろいろな条件のいちご大福をつくる

時間がたつとピリピリする(大北さん談)らしいので、このまま放置してみる

実験時の気温は、24~26℃を常にキープ



加藤まさゆき

茨城の高校で理科をおしています。専門は生物学、とくに系統分類学です。



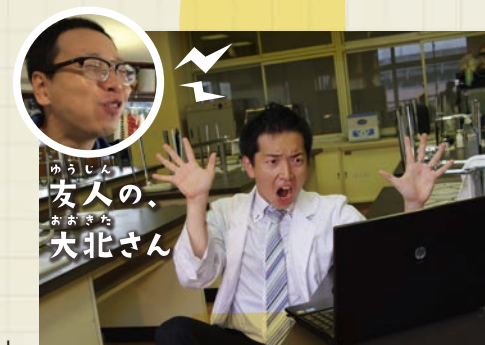
ひみつの実験日記

連載

Vol.3 ピリピリいちご大福

0月×日 晴れ

いちご大福がピリピリする。腐っているのではない。口に入れると、いちごがピリピリすることがあるという。友人の大北さんがそれを疑問に思い、理科教師であるぼくに理由を聞いてきた。「いちごが発酵して二酸化炭素をだしたのかも」と、テキストに答えたら、大北さんはインターネット上で記事にし、ツイッターなどで話題になり、テレビでも取り上げられてしまった。まずい。自分の発言の裏付けをとらねば……



いちご大福は、なぜピリピリするのか？ (そもそも、ピリピリするのか？)

仮説

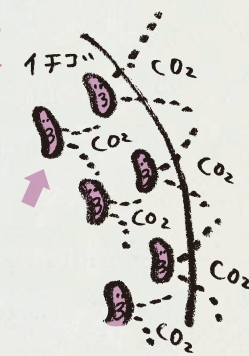
1. 酵母の発酵

酵母が糖を食べると、二酸化炭素(CO₂)、アルコールをだす。あんこの糖分が、いちごについている酵母のエサになっているのかも



2. いちごの呼吸

植物は光がないと呼吸して二酸化炭素をだす。いちごのつぶつぶ(実)が呼吸しているのかも



二酸化炭素が関わっている疑いが濃厚

※二酸化炭素=炭酸飲料に溶けて、シュワシュワさせているもの