

目指せ全問正解 家族で挑戦!

食育クイズ

いつもおいしく
いただいている食べ物に
関するクイズです。
何問正解できるかな?

Q.1

小松菜の名前は
誰が付けた?

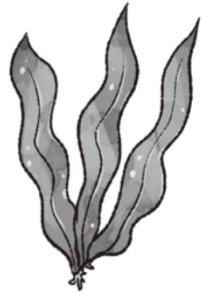
- (1) 徳川吉宗
- (2) 仁徳天皇



Q.3

どうして昆布は海の中では
だしが出ないの?

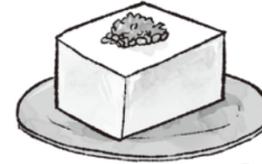
- (1) 実は少しずつだしは出ている
- (2) 昆布が生きているから
(死なないとだしが出ないから)



Q.2

イチゴはなぜ赤いの?

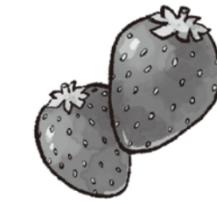
- (1) 動物に食べてもらうため
- (2) ケーキにのせるために
人工的に作られた



Q.4

豆腐1丁には
大豆が何粒
使われているの?

- (1) 80粒
- (2) 100粒
- (3) 400粒
- (4) 1000粒



Q.5

鶏の卵はどうして
真ん丸ではなく卵形なの?

- (1) 巣から転がり落ちないため
- (2) ひよこが卵の中で過ごしやすい形のため



Q.7

食べ物の旬の直前、
出回り始める頃を
何と言っ?

- (1) 盛り
- (2) 走り
- (3) 名残り



Q.6

バナナは木にできる?
草にできる?

- (1) 木
- (2) 草



Q.8

賞味期限を記載しなくても
良い食品はどれ?

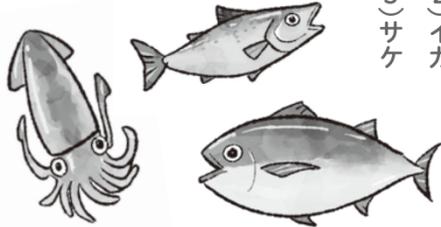
- (1) アイスクリーム
- (2) チョコレート
- (3) クッキー



Q.10

日本で一番多く
食べられている魚は?

- (1) マグロ
- (2) イカ
- (3) サケ



Q.9

鶏肉の「若鶏」は何歳まで?

- (1) 3カ月
- (2) 1歳
- (3) 3歳



解答解説

A1 (1) 徳川吉宗
解説: 江戸幕府第8代将軍の徳川吉宗が小松川村(東京都江戸川区小松川)に立ち寄った際、青菜の入った餅の澄まし汁を献上されました。吉宗は香りの良い青菜をとて気に入り、土地の名から「小松菜」と名付けたそうです。その後小松菜は東京風のお雑煮にも欠かせない人気の野菜になりました。

A2 (1) 動物に食べてもらうため
解説: 植物は次の世代を広く残すため、動物や鳥に食べられることにより、遠くまで種子を運ばれようとさまざまな仕組みを持っています。イチゴは動物に食べてもらうために、真っ赤で目立つ

色に熟します。そして食べられることにより、種子が遠くまで運ばれ、ふんとして外に出されて新しい場所で芽を出すのです。

A3 (2) 昆布が生きているから
解説: 昆布のだし(うま味成分)は、昆布が海中で生きているときは細胞膜で守られているため、外には出ません。しかし、収穫後、太陽に当てて乾燥させると、細胞膜が壊れて(昆布が死んで)しまします。死んでしまった昆布を水に浸すと、この壊れた細胞膜からうま味成分が出てくるというわけです。

A4 (3) 400粒

解説: 豆腐のほとんどは水分で、残りの1~2割が大豆の成分です。1丁に使われる大豆の量は約400粒ですが、1丁の大きさは地域によってさまざま。東京では300~350gが多く、地方では若干大きめの350~400g、沖縄では1kgが一般的です。あなたの地域の1丁はどのくらい?

A5 (1) 巣から転がり落ちないため
解説: 魚やカエルの卵は真ん丸なのに、鶏など鳥の卵はいわゆる卵形。鳥は蛇など他の動物に狙われないよう、高い木の上に巣を作ります。そのため卵が木の上から転がり落ちないようにこの形になったといわれています。鶏は

地上で産卵しますが、鳥類の進化の過程が卵に残されているのでしょう。

A6 (2) 草
解説: バナナが実っているところを見ることがあります。バナナは木のように思われていますが、実は草なんです。木の幹のように見えるのは、葉が何重にも重なった物で、横に切ったバウムクーヘンのような切り口も木のようにです。

A7 (2) 走り
解説: 食べ頃には、時期によって三つの呼び方があります。「走り」は出回り始め、季節を先取りした物です。「盛り」

はその時期に一番おいしいとされる、まさに旬その物を指します。「名残り」は旬を少し過ぎ、余韻を楽しむ物。世界中で、ここまで「食べ頃」を呼び分けているのは日本だけかもしれません。

A8 (1) アイスクリーム
解説: 賞味期限は「おいしく食べられる」ことを保証する期限のこと。アイスクリームや塩、砂糖、乾物などは品質の劣化が極めて少ない(腐りにくい)食品として、記載の義務がありません。賞味期限と消費期限の違いについても調べてみましょう。

A9 (1) 3カ月

解説: 孵化後3カ月未満の鶏を「若鶏」と呼んでいます。若鶏はブロイラーとも呼ばれ、短期間で大きく育つように品種改良された鶏です。鶏は200日を過ぎるとだんだん肉質が硬くなっていくといわれています。

A10 (3) サケ
解説: 2017年の「家計調査」では、サケ、マグロ、ブリの順で多く食べられています。以前は、イカやエビが上位でしたが、ここ数年は順位が下がっています。切り身の状態で売られることの多い魚が調理のしやすさから上位になっているとも考えられています。