



コーリャンって何のことなの

イネの仲間、種を食べる

コーリャンは、イネの仲間であるモロコシの一つです。その種や、葉などが、家畜の飼料などに使われるため、5000年以上前から、さいばいされていたと考えられています。モロコシは、中央アフリカが原産地で、いくつかの種類に分けられます。コーリャンは、中国の北東部で発達した種類で、中央アフリカで発達した種類は、マイロとよばれています。

コーリャンは、トウモロコシに似ている

モロコシは、トウモロコシに似た葉やくきで、草たけは、2～3メートルになります。夏になると、くきのてっぺんに、ほが出てきます。ほは、いくつも枝分かれています。小さい花が付き、やがて、種ができます。ほの形や、種の大きさ、とれる量などは種類によってちがってきます。種は、たいてい、太さが2～3ミリメートル、長さが4～5ミリメートル、100つぶ集めた重さが1円玉3枚より少し軽いという、小さなものです。ほとんどが、家畜などの配合飼料の原料に使われています。

人間が食べるには、しづみがあるので、皮をとり、粉にして、だんごや、お菓子にして食べたり、お酒の原料に使っています。

(監修・矢野 亮)

