



## ヒョウタンは食べられるの<sup>た</sup>

### ふつうは食べない<sup>た</sup>

ヒョウタンはユウガオによくに<sup>か</sup>たウリ科<sup>しよくぶつ</sup>の植物<sup>なつ</sup>で、夏<sup>しろ</sup>、白<sup>はな</sup>い花<sup>さ</sup>が咲<sup>ちゆうおう</sup>き、中央<sup>み</sup>がくぼんだ実<sup>み</sup>をつけます。この実<sup>み</sup>は、ふつうは食用<sup>しよくよう</sup>にしません。中身<sup>なかみ</sup>を取り<sup>と</sup>のぞき、水<sup>みず</sup>などを入<sup>い</sup>れる容器<sup>ようき</sup>にします。

### 長さ<sup>なが</sup>3センチメートルまでのものは、食べられる<sup>た</sup>

たくさん<sup>み</sup>の実<sup>み</sup>をつけますので、いいヒョウタンをつくるため、ときどき間引き<sup>まび</sup>します。長さ<sup>なが</sup>が3センチメートルまでの小<sup>ちい</sup>さいもの<sup>もの</sup>は、に物<sup>もの</sup>や、つけ物<sup>もの</sup>にして食<sup>た</sup>べることができます。

また、センナリビョウタン<sup>せん</sup>(千成<sup>しゆるい</sup>りビョウタン)という種類<sup>た</sup>は、食<sup>た</sup>べるためにもさいばいされています。(監修・中山 周平)

