



みじゅく くだもの じゅく くだもの なか い せいじゅく ほんとう
未熟な果物は熟した果物の中に入れて、成熟するのは本当なの

くだもの じゅく しょうぶつ
果物が熟すときにできる、植物ホルモンのはたらき

じゅく くだもの かがくぶっしつ しょうぶつ
 熟した果物には、エチレンという化学物質があります。エチレンは、植物ホルモンの1つ
 くだもの じゅく はや くだもの せいじゅく すす まえ くだもの なか たいりょう
 で、果物が熟すのを早めるはたらきがあります。果物の成熟が進む前に、果物の中に大量に
 つくられます。そのため、じゅく くだもの で せいじゅく
 熟した果物から出るエチレンがはたらいて、まだ、未熟なものが
 いろ じゅく くだもの しゅるい
 色づき、熟してきます。エチレンは、ナシとリンゴ、バナナとリンゴのように、果物の種類
 おな みじゅく くだもの なか じゅく くだもの せいじゅく
 がちがっても、同じようにききます。ですから未熟な果物の中に熟した果物を入れると成熟
 ほんとう
 するというのは本当です。

のうぎょう つか
農業でも使われている

な か み じゅく かわ みどりいろ たい
 レモンやウンシュウミカンでは、中身は熟しているのに、まだ、皮が緑色のものに対して、
 きいろ いろ つか
 黄色く色づかせるためにエチレンが使われています。

かてい りょう
家庭でも利用できます

かたいキウイは、リンゴといっしょにしておくと、じゅく た
 熟して食べられるようになります。

(監修・中山 周平)

