



イモなどの野菜が、もとは、くきか根が見分ける方法はあるの

根や、くきの性質が残っている

ジャガイモ、サトイモ、レンコンなどは、くきに、葉で作られた栄養分がたくわえられてきたものです。サツマイモや、ニンジン、ゴボウ、ダイコンなどは、根に、葉で作られた栄養分が、ためられたものです。

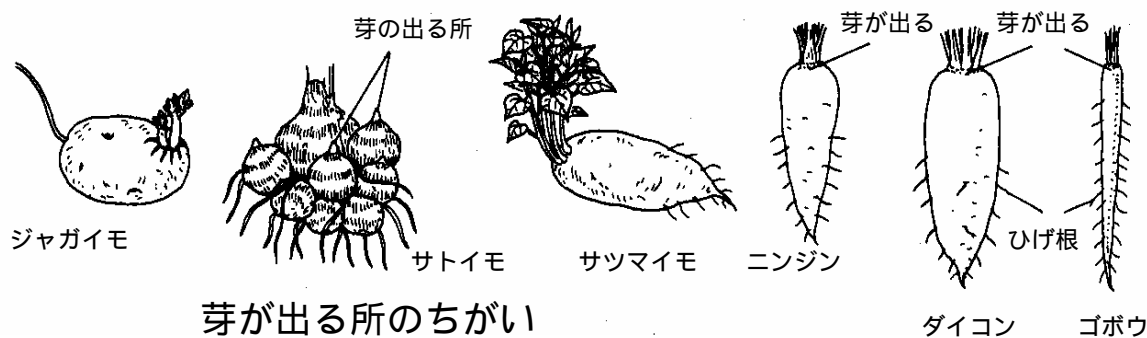
根に栄養分がたまったニンジン、サツマイモ、ダイコンなどは、よく見ると、どれも細いひげのような根が、並んで生えています。根のなごりがあるのです。くきがふくらんだジャガイモやサトイモなどには、ひげ根はありません。

形や、芽の出る所で見分けられる

形を比べると、根が太った仲間は、どれも、先の方が細くなった形をしています。ジャガイモやサトイモは、全体に丸みがあります。

これらの野菜を、長い間置いておくと、春先などに芽が出てきます。そのとき、根に栄養分がたまったグループは、必ず、先が細くなった方とは反対側から、芽が出てきます。

ジャガイモやサトイモなどは、イモがくきとつながっていたほうとは逆のほうから、芽がよく出てきます。これらの方法で、もとは、くきか根かを見分けられます。(監修・矢野 亮)



芽が出る所のちがい

