



## イモ類には、どうしてでんぷんがふくまれているの

### でんぷんは、植物が作るもの

ほとんどの植物が、葉などに葉緑素をもっています。そして、葉緑素が日光の助けをかりて、水と二酸化炭素から、でんぷんなどの栄養を作っています。この栄養分を使って葉やくきや根、幹が大きくなり、あまった栄養分は、実やくきや根にたくわえられます。

ジャガイモのイモは、くきに、でんぷんがたくわえられたものであり、サツマイモのイモは、根に、でんぷんがたくわえられたものです。人間が主食にしている米やパンは、イネやコムギの種にたくわえられた、でんぷんです。リンゴやナシのあまい実は、でんぷんから糖分ができたものです。クリの実は、クリの種につまったでんぷんです。

### たくわえられたでんぷんは、子孫をふやすのに役立つ

ジャガイモやサツマイモは、丸ごと土にうめておくと、芽が出て、葉が広がり、新しいイモがたくさんとれます。イモのでんぷんは、ジャガイモなどが、新しい芽や根を出し、葉がしげるまでに必要な栄養分が、準備されていたものなのです。

イネやコムギのでんぷんも、これらの種が芽を出し、自分の葉で栄養が作れるようになるまでに必要な、栄養分を準備した、お弁当のような役目をしています。

あまい果物は、鳥や動物などに、実を食べてもらって、種を遠くに運んでもらうために用意されたものです。

つまり、たくわえられたでんぷんは、植物が自分の子孫(種など)を残すために、用意しているものといえます。

動物は、植物のように自分で栄養を作れませんので、植物の作ったでんぷんなどを食べて、生きています。(監修・矢野 亮)

