



ピーマンはどこが皮なの

ピーマンを網にのせて焼くと、皮がむける

ピーマンを、丸ごと金網などにのせて、ナスを焼くと同じように焼いてみましょう。火が通ってくると、ピーマンの表面に、うすいとう明な膜がうき上がってきます。このうすい皮が、ピーマンの皮です。トマトを熱湯につけると、うす皮がさけて、むけてくるのと同じようなものです。うす皮をむいて、熱いうちに、しょうゆなどをつけて食べる、焼きピーマンはおいしいものです。

ピーマンは、トウガラシの仲間

ピーマンは、からくないトウガラシの仲間です。そして、トウガラシは、ナスやトマトと同じ仲間です。花の形も、ナスと少し似ています。下を向いて咲く花の、真ん中にめしべ、まわりに5本のおしべがあります。花粉がめしべの先につくと、めしべの根もとがふくらんで、中に種の入ったピーマンができます。

ピーマンは、めしべの根もとの部分が厚くなったものを、食べているのです。これは、皮ではなく、果肉といえます。（監修・矢野 亮）

