



くりは、^{くだもの}果物なの、^{やさい}野菜なの

くりは、^{くだもの}果物^{はい}に入る

^{くだもの}果物と^{やさい}野菜は、どのようにして^{くべつ}区別されているか知っていますか。

ふつうは、木になる^き実で、^{しょくよく}食用になるものを、^{くだもの}果物としています。でも、スイカやメロンなどのように、木ではなく、^{くさ}草になる^み実も、^{くだもの}果物に入れています（キュウリなどといっしょに、^{やさい}野菜の^{なかま}仲間にする場合もあります）。^{いちば}市場の^{ひと}人にきいてみると、^{はん}ご飯のおかずにするものが^{やさい}野菜で、おかずにはしないで、^{デザート}デザートやおやつに^た食べる、^{すいぶん}水分が多く^{あまい}あまいものが、^{くだもの}果物ということです。あまりは^{くべつ}っきりした区別はない、といえます。

日本では、^{えどじだい}江戸時代ごろから、くりや^{くるみ}クルミなどの^{なッツ}ナッツ類をの^{ぞく}ぞく、^{すいぶん}水分が多く^{あまい}あまい実を、^{みずがし}水菓子とよぶようになり、これが、^{いま}今の^{くだもの}果物とよばれるものになりました。でも、くりは、木になる^き食^たべられる^み実ということで、^{くだもの}果物の^{なかま}仲間に入るようです。

くりは、^{はん}ご飯のかわりになった

くりは、くり^{はん}ご飯や、^{きん}きんとんに^{つか}使う^{いがい}以外は、^{かし}お菓子の^{ざいりょう}材料にすることが多いですね。ようかんや、マロングラッセ、ケーキなどです。でも、まだ、^{こめ}コメがさいばいされていない^{おおむかし}大昔は、^{あお}でんぷんを多く^{あお}ふくみ、^{あお}カロリーが多いくりは、^{なら}イモなどと^{たいせつ}並んで、^{しゅじよく}大切な主食の一つでした。^{せんごくじだい}戦国時代には、^ほ干して^{ほぞん}保存できるようにした「^ほ干しくり（^{かちぐり}かちぐりとよばれていた）」は、^{いざ}いざというときのための「^{ようべんとう}けいたい用弁当」として、^{たいせつ}大切にもち^{ある}歩かれました。食^たべ物がなくなってしまうとき、この^{かちぐり}かちぐりと^{みず}水があれば、なんとか、^い生きのびることができたのです。（監修・矢野 亮）

