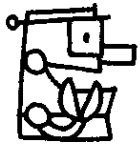




小 / 理科 / 6年 / 生物と環境 /  
植物の体とはたらき / 理解シート

## ジャガイモは、なん種類ぐらいあるの



野生のものが約150種、さいばいされたものが8種ほどあり、新種がつぎつぎとつくりられているさ。

ジャガイモは、南アメリカのアンデス山脈が原産地の植物で、16世紀ごろ、ヨーロッパに伝えられました。気候がちがうヨーロッパでは、最初は、ジャガイモはいもがあまり大きくならず、めずらしい花や葉を楽しむものでした。

やがて少しずつ、いもを食べるようになり、ジャガイモはコムギなどと比べて、同じ面積の畑から、はるかにたくさんのいもがとれ、デンプンをたくさんふくんで主食になることが知られるようになり、世界中に広まっていきました。

日本には、ジャカルタの港からオランダ船で伝えられ、ジャガタらいもとよばれだしたのが、ジャガイモの名になったといわれています。さいばいされ始めたのは北海道が最初ですが、200年前ごろから少しずつ知られるようになっていきました。

ジャガイモの種類としては、今は、野生のものが約150種、さいばい種が8種類ほど知られています。

### いもの使い道によって、いろいろな種類がつくりられている

代表的なジャガイモは、ほくほくしておいしい「だんしゃく」、にても形がくずれない「メーカーン」です。味が悪くても、<sup>しゅうかくりょう</sup>収穫量が多い「<sup>べにまる</sup>紅丸」は、デンプン生産用にさいばいされ、食べておいしく、デンプン生産用にも使われる「農林一号」は、広くさいばいされています。

<sup>とうぶん</sup>糖分が少なくてポテトチップ用に向いているとして、「ワセシロ」、「トヨシロ」などの新しい種類のジャガイモが出てきています。

ポテトフライ用には、ホッカイコガネという種類のジャガイモがあるそうよ。

