

こうしんりょう

# 香辛料の植物

\_\_\_月\_\_\_日 なまえ\_\_\_

おんしつ りょうり こうしんりょう  
温室には、料理に使うスパイス(香辛料)のとれる植物があります。  
どんな植物から作っているのでしょうか。  
裏面の地図を見ながら歩き、各ポイントで名札や解説版を見たり、  
植物を観察したりして、答えを探そう。

## ①スパイス、妙薬の丁子(丁香)

チョウジ(グローブ) *Syzygium aromaticum*

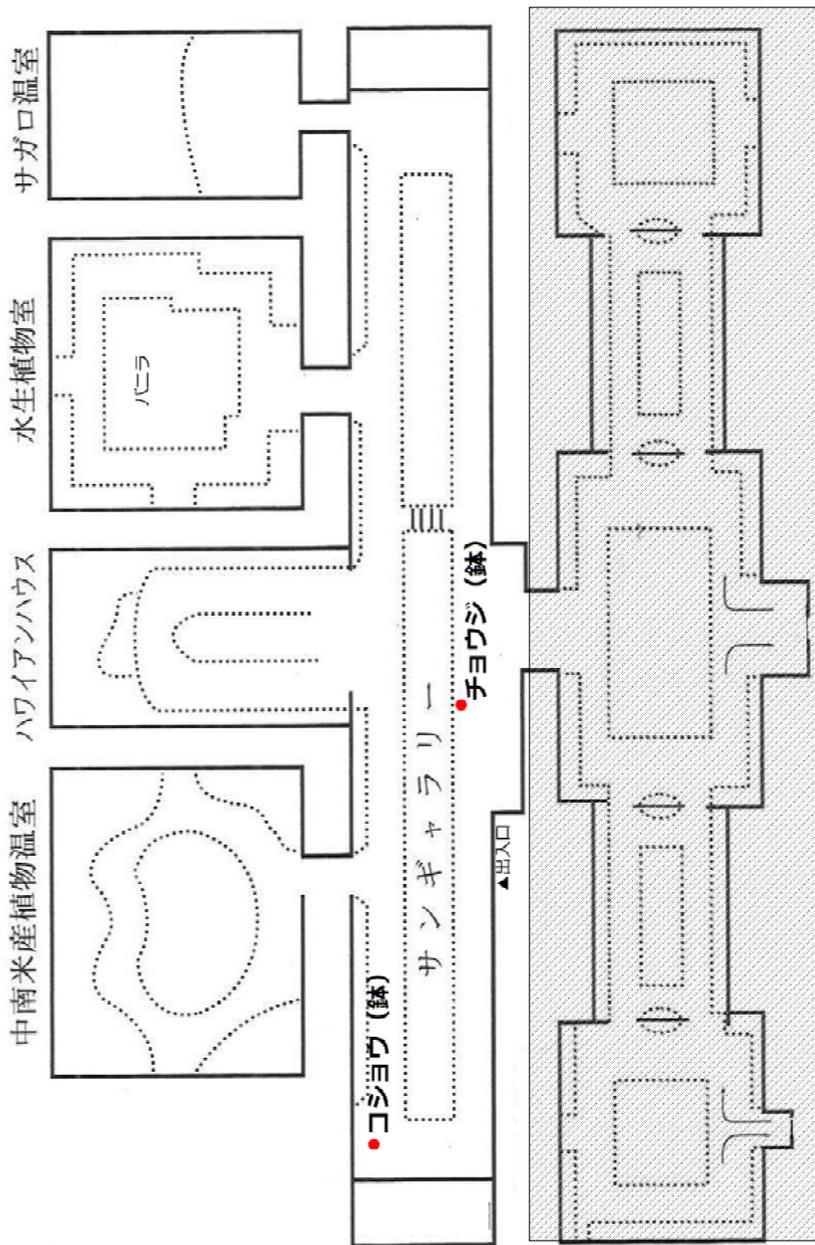
- ・チョウジの原産地は、大航海時代にマゼランやコロンブスが目指したところでもあります。どこでしょう。( )
- ・コショウやチョウジ、ナツメグ、シナモンなどの香辛料は、料理に使われます。どんな点が、良くて使うのでしょうか。( )

## 発展

中世のヨーロッパでは、肉食が一般的でした。このことと、香辛料との関係を考えてみよう。

・香辛料は、古代エジプト、ギリシャ、中世ヨーロッパを通じて常に高価なものでした。大航海時代に、この高価な香辛料などを求めて、ヴァスコ・ダ・ガマを始め、たくさんの冒険者たちが出向していきましたが、海の上では、多くの人が壊血病で死んでいきました。ビタミンCの不足により起こる病気ですが、次の食べ物のうち、どれを食べたら、この病気にならずに無事航海を続けられるのでしょうか。( )

A: コショウ B: レモンジュース



(温室前館【重要文化財温室】) 保存修繕工事に伴いH25年2月15日から閉鎖中

・危険をおかしてまでも求めた香辛料。チョウジは、植物のどの部分を使うのでしょうか。（ ）

・チョウジは、香辛料として、料理に用いられますが、このほかには、どのように利用されていますか。

（ ）

②シナモン セイロンニッケイ *Cinnamomum verum*  
 (現在は、保管温室内で養生中。温室内でみるできません)

最古のスパイスといわれ、紀元前4000年ごろからエジプトでミイラの防腐剤として使われていたらしい。独特の甘みと香り、そしてかすかな辛味があり、カプチーノ等の飲料や、アップルパイなどの洋菓子の香り付けやカレー料理の香辛料とともに使われます。

・お箸ぐらいの太さに巻いた形で売られているシナモン。これは、この木のどの部分を使っているのでしょうか。（ ）

A: 若くて柔らかい葉 B: 若い枝の樹皮 C: 実

・何科の植物でしょう。（ ）科

ヒント お寺などによく植えられている木、名古屋市の木と同じなかまでです。

・シナモンは、コショウ、チョウジと並んで4大スパイスの一つです。あと一つは、何でしょう。（ ）

・葉脈には、特徴があります。葉を観察してスケッチしよう。

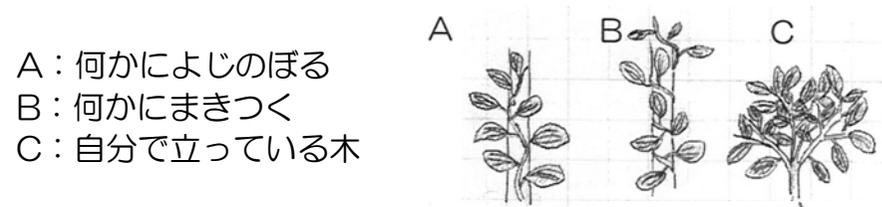
観察ポイント

- ・葉の形
- ・葉の縁はギザギザ?
- ・葉の厚みやつやは?
- ・葉脈はどうなっている?



③コショウ コショウ *Piper nigrum*

・香辛料として、おなじみのコショウ。植物としては、どんな格好をしているのでしょうか。（ ）



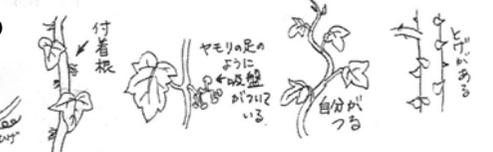
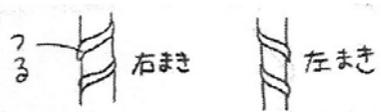
A: 何かによじのぼる B: 何かにまきつく C: 自分で立っている木

観察ポイント

☆どうやって登っているかな?

- 吸盤でのぼる?
- 自分自身がつるになっている?
- 付着根で固定して登る?
- キュウリのような、まきひげ?
- とげでひっかけり、よじのぼる?

☆つるは、右まき?左まき?  
 (どちらを右まき、左まきにするかは意見が分かれています。ここでは図の通りとします。)



・コショウは、植物のどの部分を香辛料として使うのでしょうか。

A: 葉 B: 花 C: 果実 ( )

・コショウの果実は水分を含む液果です。黒色のコショウは、液果であるコショウの実を緑色の未熟なときに乾燥させたものなので、しわがよっています。白色のコショウは完熟させた果実を水に浸して、皮と果肉を除き灰白色の種子のみにしたものです。では、コショウと同じ液果は、次のどれでしょう。( )

- ※ 液化…完熟したときに水分を多く含む果実
- A: 柿 B: アサガオ