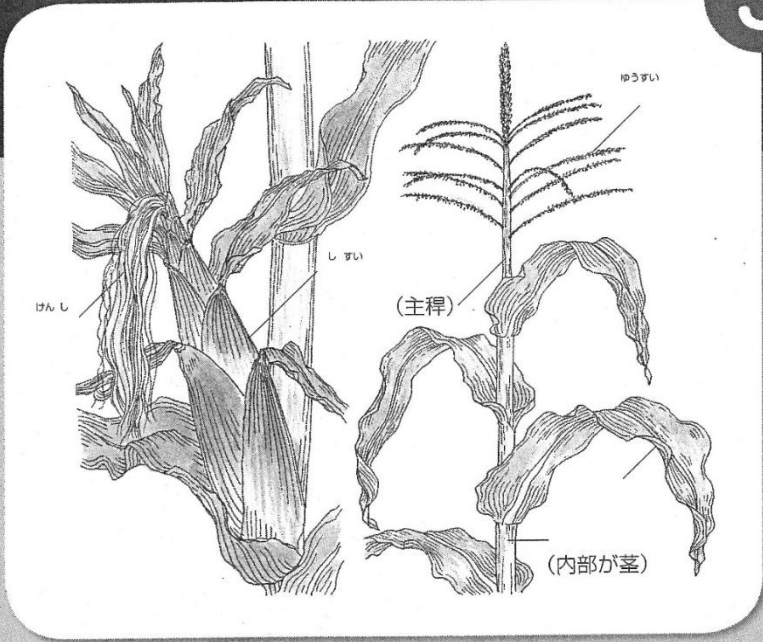


教科書 P158~P159 を見て空欄や本文を記入しなさい

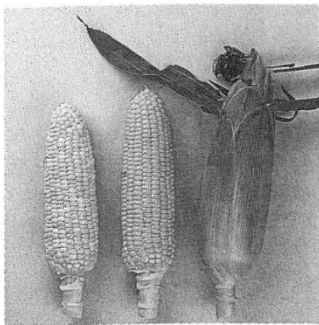
3

スイートコーン

- 学名
- 英名
- 原産地
- 植物分類
- 利用部位
- 利用法
- 豊富な成分
- 主産地



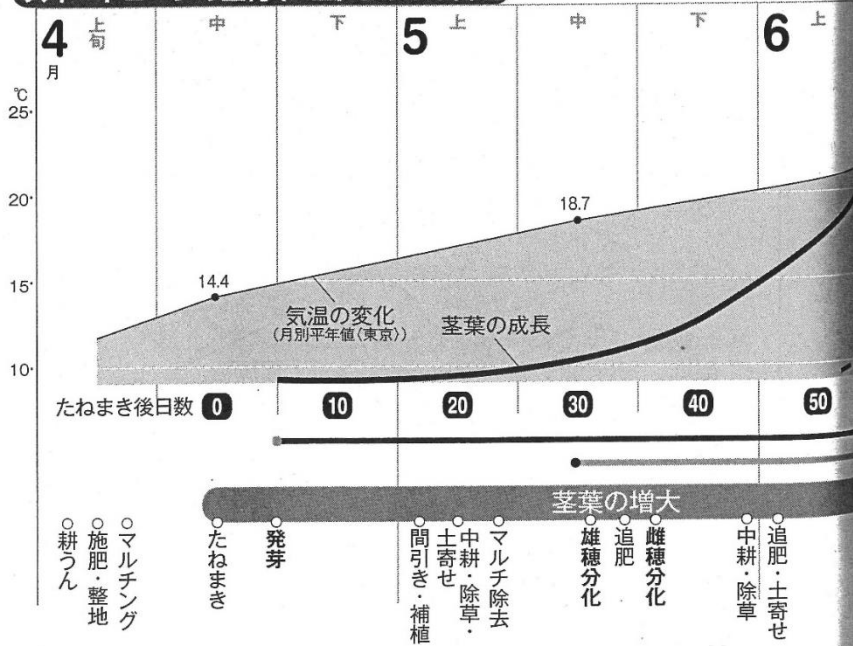
①イネ、コムギと並ぶの1つである。



エネルギー	92 kcal (385 kJ)
水分	77.1 g
タンパク質	3.6 g
脂質	1.7 g
炭水化物	16.8 g
食物繊維総量	3.0 g
灰分	0.8 g
カルシウム	3 mg
ビタミンA	4 μg
ビタミンC	8 mg

図1 スイートコーンの果実と食品成分(可食部100g当たり、「五訂増補日本食品標準成分表」による)

スイートコーンの生育(一生)とおもな管理



① スイートコーンの一生と栽培計画

スイートコーンの一生

5

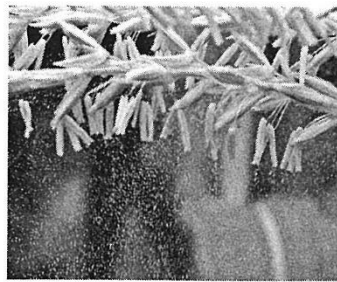
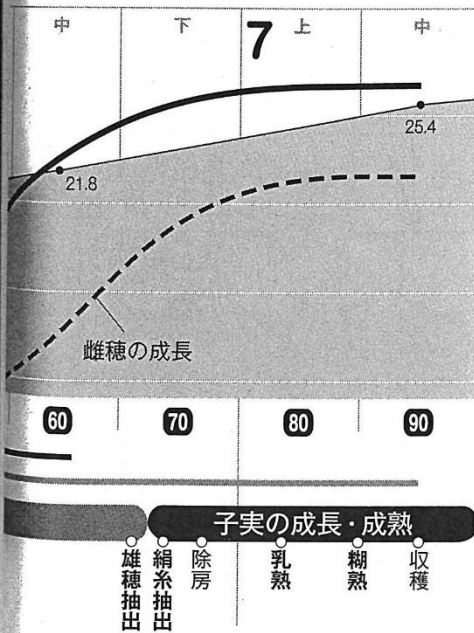
スイートコーンの生育と環境

10

品種とその選択

15

20



雄穂から飛散する花粉（上）と雌穂から抽出し始めた絹糸（下）

① スイートコーンの花は雄花と雌花の別があり、それぞれ雄穂、雌穂を形成する。

② 茎、葉、根が光合成にすぐれた機能と構造をもっている。トウモロコシの仲間には光合成効率の高い植物（C₄植物）に分類されている。

③ 最近では生のままで食べる品種（サラダコーンとよばれる）も育成されている。なお、トウモロコシには、スイートコーン（甘味種）のほかに、デントコーン（馬歯種）、フリントコーン（硬粒種）、ソフトコーン（軟粒種）、ワキシーコーン（もち種）、ポップコーン（爆裂種）、などがある。

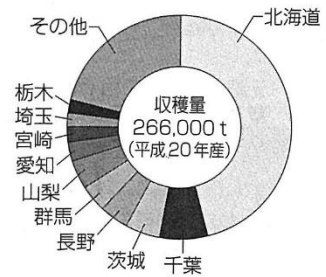


図2 スイートコーンのおもな生産地



収穫期のスイートコーン