

# 北東イングランド補習授業校 ANGELS' LETTER

2007年(H.19)9月15日 No.16

例年になく低い気温が続いた英国の夏でしたが、ここ数日は「夏の名残」が遅ればせの贈りものとして太陽から届きました。今のうちに光を存分に体に受け止め、英気を養いたいものです。

エンジェルのしぐさ：夏休みの作文から 小学部5年

【玉ねぎについて】重久 拓海

ぼくは、玉ねぎのことを調べました。どうしてかという、お母さんが料理している時に泣いていたので、「どうしたの?」と聞くと、「玉ねぎを切っていたの」と言っていたからです。どうして玉ねぎを切るとなみだが出るのかふしぎだったので、調べてみようと思いました。

玉ねぎは、紀元前5千年ごろにペルシア地域で食べ始められました。それが、古代エジプト、ギリシャ、ローマ時代を経てヨーロッパに15~16世紀に広まったのだそうです。そのころの玉ねぎは薬として使われていたようで、かぜ、胃ちょうの飲み薬、また切り傷のぬり薬として使われていたようです。

英語では「Onion」と言いますが、これはラテン語の「Unio」からきていて、真珠という意味があるのだそうです。ぼくは、「昔の人が玉ねぎをとっても大切な物として、また、特別なものとして見ていたのかな」と思いました。

それでは、玉ねぎはいつ日本にきたのでしょうか。

それは、明治時代に北海道のさっぽろで、試験的にさいばいされたのが始まりだそうです。玉ねぎの歴史はかなり古いのに、日本にやってきたのはそんなに昔じゃないので、おどろきました。もっとおどろくことに、今では日本では90種類以上の品質が作られていて、その半分ぐらいが北海道で作られています。しかも世界では、生産量第2位なのだそう、これにもおどろきました。



では、ぼくがふしぎに思った点について。

なみだが出る原因「リゅう化アリル」という成分が玉ねぎに入っているからです。それは、玉ねぎを切ると、空気にふれた時になみだが出る物質を発生するのです。

まず、この成分は、肉や魚のくさみをかくしてくれます。カレーやシチューを作る時、玉ねぎと肉を一緒にいためるのは、肉のくさみをカバーするためだったのだと思います。あと、新ちん代謝、神けいのちん静化に必要なビタミンB1の吸収と活性をよくする働きがあるといわれています。あと血液をさらさらにして、動脈こう化を予防する作用もあるそうです。昔の人は、何も知らなかったのに薬として使っていたわけですから、すごいと思いました。

この「リゅう化アリル」は熱に弱く、水に溶ける性質があります。だから、生で食べると、効果的にリゅう化アリルをとることができます。熱に弱い成分ですが、実は、加熱することで甘くなり、砂とうの50倍も甘くなるのだそうです。にたり、いためたりした玉ねぎを食べると甘く感じるのは、リゅう化アリルのおかげです。

ぼくは玉ねぎをよく食べていましたが、今回調べてみて、もっとすきになりました。それになみだが出て切るのが大変だけど、その成分が玉ねぎのおいしさの一つでもあることを知ることができて良かったです。これからも、いろいろと分からないことがあったら調べてみようと思います。

(勉強になりました。たくさん野菜を摂り、いつまでも健康でありたいですね。)

授業参観の様子から：真剣な眼差しで聴き入る姿。参観される方々も一緒になって（幼かりし我が姿を重ねての・・・？）緊張の空気とともに授業が進んでいきます。「参観日だからね。絶対来てね。」とお願いがあり、「楽しみにしているよ。」と朝は応答があったのでしょうか。限られた授業時数のなかの参観日。大人になって思い出してください。この日があったから、家族の絆も太く強くなり、成長の過程に感じたお父さん・お母さんの温かい眼差しは幾つになっても熱いままで心を支えてくれているということ。 (写真：小2の風景)



お願い： 14:00 下校完了に御協力ください。

トイレ使用について。現在、スタッフルーム（大人のみ）及びソーシャルエリア（児童生徒&一般）のトイレを本校は使用しています。使用後は必ず足元を見てペーパーが散乱していないか/手を洗った後はシンクの周りが水浸しになっていないか、十分配慮下さいますよう、よろしくごお願い申し上げます。