

## 「日本のくだもの」作文優秀作品

農林水産大臣賞

### フルーツの不思議

神奈川県茅ヶ崎市立東海岸小学校

六年 寺沢なつの

うちではキウイフルーツが大好きなので良く食べます。ある日、おじいちゃんが国産のキウイを買ってきました。いつものように食べてみたら、すごくすっぱくて食べられませんでした。その時おじいちゃんが「すっぱいキウイとりんごをいっしょの袋に入れると甘くなるよ。」と言ってくれたので、今、家でやっています。なぜだろうと不思議に思いました。そんな時にフルーツの授業があり、副読本やインターネットで早速調べてみました。

キウイフルーツはもぎたてだとすぐくすっぱいです。キウイとりんごを同じ袋に入ると甘くなるのは、りんごから出るエチレンという成分が、くだものが熟すのを早めるからです。このエチレンは、植物の成長をおさえたり、果実の成熟、落葉、落果などに関係します。また逆に、種子の発芽や水生植物の伸長、成長などにも関わってきます。と書いてありました。この他に、エチレンを多く出す果物としてメロン、アボカド、バナナなどがあるそうです。意外と身近な所にエチレンを多く出す果物がある事がわかりました。また、エチレンを多く出す果物とじゃがいもをいっしょに保存しておくと発芽をおさえられる事がわかりました。エチレンってすごくいろいろな働きをする事がかかります。でも、なぜキウイは甘く熟成させるのに、じゃがいもは発芽をおさえられるのかまたまた不思議になってしまいます。このように考えるとフルーツって私達が知っている以上に不思議な事があるし、もう一度きちんと見てみるといろいろな発見があります。また、不思議を発見したら調べてみたいです。副読本を読んで今まで以上に、大すきなフルーツに興味を持ちました。