

● にが た 苦くして、食べにくくする。

かいせつ から 解説には「辛い」としましたが、「にが だいたいせい 苦い」も大正解です！

せんぎ 千切りにしたキャベツは、ひとばん にが かん 一晩おくと苦く感じるがあります。

は きず ぶぶん さんそ はんのう にが あじ せいぶん 葉の傷ついた部分と酸素が反応すると、苦い味になる成分ができます。

むし は た 虫に葉が食べらるときに、さんそ ふ ぶぶん にが 反応した部分から苦くなるというわけなのです。

(by カワハタ)

● まる なか た 丸くなって、中を食べられないようにしている。

いっしょうけんめい いそ か 一生懸命急いで書いてくれたんでしょね。とうこう 投稿ありがとうございます！

キャベツは ちゅうしん せいちょう 中心に成長するための芽があるので、そこを守るために丸くなったと かんが 考えられています。

てき さむい かんそう おも 敵は寒さや乾燥だけではないと思います。

しゅうかくちよくご やさい ちよくせつふ かぎ 収穫直後の野菜に直接接触れるのはうらやましい限りです。

おいしい だけなく、いろいろな はっけん 発見ができておもしろそうですね！

(by カワハタ)

● だ どくを出している

どく せいぶつ も 毒は、その生物がもともと持っていたものを利用して作っていることが多いそうだ。

しょくぶつ うご どうぶつ おお も 植物だけではなく、あまり動かない動物も多く持っている「生き残るため」の作戦なんだろうね。

ちなみに、あいて 以外の どく 毒というものあるんだって。

どんな どく 毒なのかを考えてみるのもおもしろいかもしれないね。

(by カワハタ)