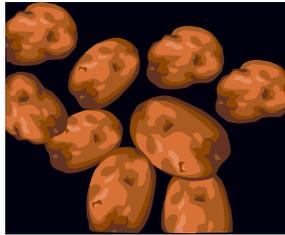


Q1、トマトの原産地は南米アンデス地方ですが、  
同じ南米アンデス地方原産の野菜はどれでしょう？

---

○ 1、



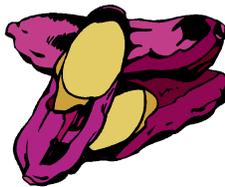
じゃがいも

○ 2、



なす

○ 3、



さつまいも

ヒントは、北海道でたくさん収穫しています。

Q2、味噌やしょう油には、うまみ成分の「？」がふくまれています。トマトにも同じ「？」がふくまれています。「？」は何でしょう？

---

① しゅう酸

② 石炭酸

③ グルタミン酸



ヒント。カタカナ

Q3、トマトの生産量日本一は熊本県だが、北海道は全国で何番目に生産しているでしょうか？

---

① 全国で2番目の生産量

② 全国で30番目の生産量

③ 全国で47番目の生産量



ヒント。意外と多い生産量。

# Q4、トマトの赤色成分は、なんと言おう成分でしょう？

---

- 1 , ポコペン
- 2 , リコピン
- 3 , ペケポン



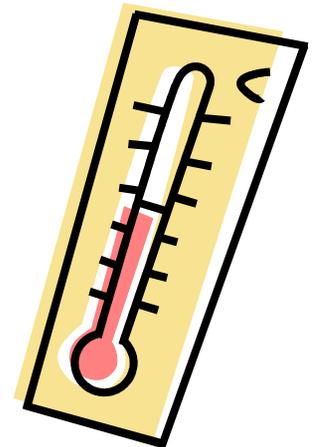
ヒント。リ○○ン

Q5、トマトを育てています。しかし、なかなか赤く色づきません。どうしたらよいでしょうか？

---

- 1 , 実のまわりの葉を切り、光をあてる。
- 2 , 温度20 ~ 25 に近づけてあげる。
- 3 , 肥料をたくさん与える。

ヒント。暗くてもトマトは赤くなる！



# トマトクイズの答え

---

- Q1ー なすはインド。サツマイモはメキシコ。
- Q2ー グルタミン酸で、肉や魚のうまみを引き出す役割があります。
- Q3 - 道内では平取町が産地です。
- Q4 - 「リコピン」には、様々な生活習慣病の原因となる活性酸素を消去するはたらき = 「抗酸化作用」があります。
- Q5ー 適温にすることで、赤みが増し、栄養価が高まります。