



名前

野菜

遊び・調理

いろいろな料理に変身するダイコン

ダイコンは、根の部分だけでなく、葉も食べられるよ。

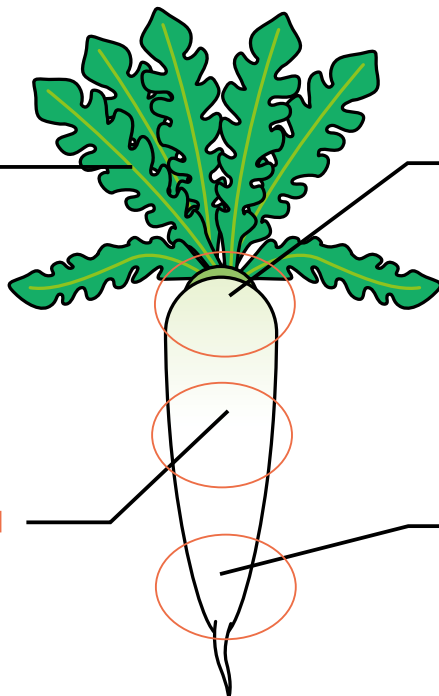
ダイコンの料理法はたくさんあるよ。切り干しダイコンや漬け物など、昔から保存食として大切に食べられてきた料理も多いんだ。

それに、ダイコンの上の方（頭部）と根先の方（下部）では、味がちがうんだ。ためしに、収穫したばかりのダイコンの土をきれいに洗って、生のままかじってみよう。ダイコンの上の部分はあまく、成長していく根先の部分は少しからいよ。だから、下の写真のように、その部分ごとに向いている料理もちがうんだ。



おひたし

葉



頭部

ダイコンおろし
さしみのツマ
なます、サラダ煮物
(ふろふきダイコンなど)

まん中

下部



つけもの

ココがポイント

ダイコンの保存法

野菜は、収穫した後も呼吸をし、成長している。だから、育った環境に近い状態で保存するといいいんだ。土の中で育つダイコンなどの根菜類は、土にうめておくと長く保存できるよ。

土を洗い落としてしまうと日持ちがしないので、店で買ったダイコンは新聞紙などでくるんで、家の中のすずしくて日の当たらない場所で保存しよう。

メモ

調べてみよう

知っているダイコン料理をみんなであげてみよう。作り方を調べて、みんなで作ってみよう。

料理名：

- ・
- ・
- ・