



電気子どもシリーズ

第586号は

カレー

平成14年11月1日発行

●発行所
電気子どもシリーズ係 担当：江草
名古屋市中区東新町1番地 TEL:461-8888
中部電力株式会社 広報部
電話/名古屋052-951-8821



みんな大好き! カレーのヒミツ

カレーはなぜからい?

カレーは、肉も野菜も入っているからだよ。

アトムくん、ママ、料理上手ね。

カレーって、こんなのおいしいの? おいしいの?!

どうしてカレー? こんなのおいしいの?!

アトムくん、ママ、料理上手ね。

カレーにはおもしろいヒミツがほかにいっぱいあるんだよ!

わたしたちはスパイスが大好き!

カレーがおいしいのはわたしたちスパイスのおかげよ。

アトムくん、ママ、料理上手ね。

カレーをどうやって作りましたか?

カレー粉を使ったわよ。いけなかつたかしら?

アトムくん、ママ、料理上手ね。

わたしはスパイスが大好き!

カレーがおいしいのはわたしたちスパイスのおかげよ。

アトムくん、ママ、料理上手ね。

カレーをどうやって作りましたか?

カレー粉を使ったわよ。いけなかつたかしら?

スクール探検隊

三重県志摩郡嬉野町立豊地小学校

「総合的な学習の時間」を中心とした、みんなの学校活動の様子を探検します。

嬉野町

わたしたちの学校のある嬉野町は、古ふんや遺跡にゆかりの深い町です。そこでわたしたち6年生は、1学期の総合学習の時間を利用して「土器を作ってみよう」と決めました。

まずは縄文・弥生式土器の種類を調べ、形や模様を勉強。それぞれが作りたい形・模様を決めたら、ねん土で土器を作ります。

その土器を約2ヶ月間よく乾かし、いよいよ焼き上げます。焼き上げたのは夏休みの8月9日でした。

ねん土で形を作っている時には、思うようにいけなくて何回も失敗しました。かまを作る時も、暑い日に運動場の土を掘ったり、廃材を運んだり、すごく大変でした。でも、一人ひとりが作った土器が焼き上がった時は大感激!昔の人の土器づくりの苦労がとてよくわかりました。この時の感動を忘れないように、これからもずっと自分の作った土器を大切に使用していきます。

「スクール探検隊」次は君たちの学校だよ! 探検する学校をさがしています。君たちの学校のことをしようかいてね。ホームページがあれば、アドレスを教えてね。

土器を焼く様子

そのカレー粉にはいろいろなスパイスが入っているよ。

ちなみにインドにはカレー粉はないの。

30種類ものスパイスを調合してカレーを作るよ。

カレーがからいのもスパイスのせいよ。

スパイスは体にいいよ。スパイスは薬として使われてきたのよ。カレーに使われる主なスパイスをしょうかいするね!



ターメリック 漢方薬では、胃の薬なの。使うのは種の部分。強い防虫作用があるから、昔はインドでミミズを作るのに使われていたわ。

その神秘的な香りから、恋人どうしの心交わりを防ぐおまじないにも使われるよ。

ターメリック 日本ではウコンという。肝臓の働きをよくしたり、ガン予防に効果があるといわれているわ。強いしじみのせいで、だ液や胃液がたかさん。

ターメリック 出るから消化を助ける働きもあるの。染料として使ったり、インドでは結婚式に欠かせないスパイスよ。

ターメリック 日本名は赤とうがらし。血管を広げて血行をよくしたり、発汗作用があるの。

ターメリック カラダモン 香りのもと。カラダモン 体を冷やしたり消化を助ける働きがあるの。強い香りを持つから、食後の口臭のにおい消しにも使われるわよ。

ターメリック ホルモンとして効果があるってうわさも...

ターメリック それにインドは暑いので食欲がなくなりがちであるが、スパイスの香りやからさのおかげで食欲モリモリである!

どっちが正解クイズ

問題 カレーが日本に伝わったのはどこの国から?

答え ①エジプト ②イギリス

●正しく答えた人の中からくじ引きで50名に「図書カード」をプレゼントします。

前号の答え = ①石灰

答えは必ずマンガの中に書いてあるからよく読めばわかるよ!

「クイズ」や「おたより」の申し込み方法

●「クイズ」や「おたより」(どちらか一つでもいいよ!)

●学校名 ●年組 ●名前 ●感想

●学校の住所と郵便番号を忘れずに書いてね。●しめ切り:10月25日

●賞品は11月15日までに校長先生あてに送ります。

はがきのあて先 〒461-8880 中部電力 電気子どもシリーズ係

インターネットからも申し込み可能よ!
<http://www.chuden.co.jp/nk/codomo/>

スパイスは体にいいけどものをくさりにくくする効果もあるよ。

だから昔ヨーロッパでは肉の保存に欠かせなかったのだ。

スパイスは体にいいけどものをくさりにくくする効果もあるよ。

だから昔ヨーロッパでは肉の保存に欠かせなかったのだ。

そとで、ヨーロッパの国々はスパイスの産地を次々に植民地にした。インドはイギリスの植民地だったからカレーなどのインド料理はイギリスを通じて広がったのである。

日本へも、イギリスから伝わったのである。

カレーは今やすっかりおなじみ。カレーパンやカレーうどんなど日本人が生んだカレー料理もいろいろあるわ。

なんでも、日本人は1年に約64回もカレーを食べるんだって。

5、6日に一度ぐらいの割合で食へる計算になるわ。

日本のカレーはスパイスが大好き!

カレー万歳!!

カレーのこと調べてみようかな。自分で作ってみようかな...

おもしろいおたよりを送ってくれた中から何人かのお友達に「カレー」をテーマにした本を送ります。

カレーレポート大ぼしゅう!

「カレーやスパイスについて調べたよ」「こんなカレーを食べたよ」「わが家じまんのカレーの作り方レシピ」などなど、カレーについてのおたよりをほ集めます。写真もあつたら送ってね。みなさんからのおたよりはホームページで、しょうかいするよ。

「電気子どもシリーズ」では、今回の特集についての感想や「~について特集してほしい」といった希望などをほ集めているので、どしどし送ってね。

スんたの? おたよりコーナー

カレーレポート大ぼしゅう!

「カレーやスパイスについて調べたよ」「こんなカレーを食べたよ」「わが家じまんのカレーの作り方レシピ」などなど、カレーについてのおたよりをほ集めます。写真もあつたら送ってね。みなさんからのおたよりはホームページで、しょうかいするよ。

「電気子どもシリーズ」では、今回の特集についての感想や「~について特集してほしい」といった希望などをほ集めているので、どしどし送ってね。

おもしろいおたよりを送ってくれた中から何人かのお友達に「カレー」をテーマにした本を送ります。