



## 1146 堤(の)先生「キャベツが苦いのは」4/24

「キャベツに甘いの苦いがありますね。」

「そうですね。生で食べると苦いがありますね。」

焼き肉店で出されるキャベツは甘味があります。

バイキングなどの千切りキャベツは味がありません。

先日、夕食にキャベツの千切りが出ました。これが苦い。  
残したことを思い出しました。

「どうして、苦いのでしょうか？」

「農薬や肥料の関係かな？大学の農園で採りたての

キュウリはおいしかったです。」

店で買うキュウリは苦くて、それまで嫌いでした。

この経験でキュウリが好きになりました。

家庭菜園の無農薬のキュウリ、カボチャ、トマト、イチゴは、どれもおいしいです。



## 1147 鶴井先生「エンドウマメのエンドウは？」

「田中先生、エンドウマメのエンドウの意味は何ですか？」

「え？エンドウ？」

この日に配ったレポートのことです。三日前に書いた  
レポートなので忘れてました。みなさんは休校中ですが、  
職員室の先生には毎日配っていました。

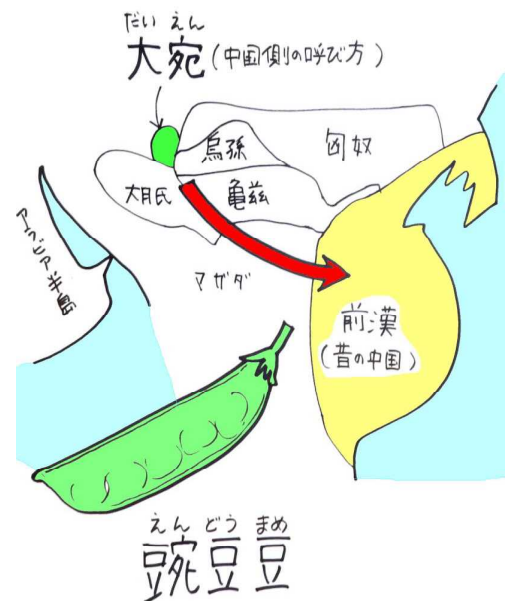
「ここに書いてます。“ソラマメは空に向かってのびる  
から。エンドウマメのエンドウの意味は？”。」

「調べていません。」

「知っていたら教えてもらおうと思いました」

エンドウは、エンドウマメの原産地のフェルガナの漢名  
に由来しています。中央アジアの大宛（ダイエン）。です。

エンドウマメは漢字で豌豆豆です。「豌」は豆と宛の  
組み合わせです。豌豆豆は、ダイエンの豆の豆の豆、  
ということかな？なかなかくどい。



★ 堤先生と鶴井先生は同じ1163号のレポートに反応してくれました。人によって目を付ける内容は違うのだなあと  
思いました。