

バナナの、理科的考察

分類：

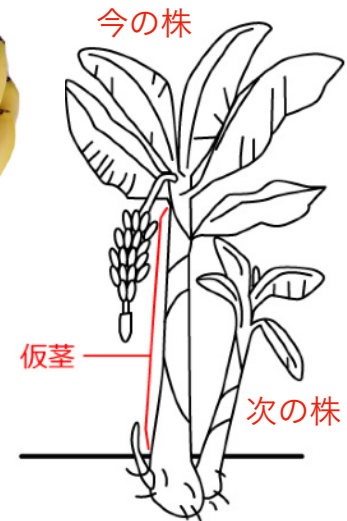
被子植物

単子葉類

バショウ科

多年草(木ではなく草)

バナナは、結実後、
日光に向かって
上向きに成長します



増え方：

株分け

(種はできない・野生種には種がある→)



食べている部分：

子房 (中に種はないが、種の名残りがみられるため)

バナナの花



赤いのはバナナの花蕾(からい)です

花蕾(からい)が開き、中から本当の花が見えてきました

小さな花が、たくさん見れます
この1つ1つが、結実し、バナナ1本1本になります



花蕾(からい)は、どんどん下向きに伸びます

花蕾(からい)が1枚めくれる度に、たくさんの雌花(めばな)が花蕾(からい)の付け根に咲きます

雌花(めばな)は受粉しなくても実ができます (単偽結果作物)

めくれた花蕾(からい)は、人の手で切り取られます

そして、何段にもバナナの実が、房状につき、1本の茎に10~15房の実ができます

最後に、雄花(おばな)が咲くので、実ができず、これも人の手で切り取られ、その後に、株が枯れてしまいます

バナナの利用：

*赤い花蕾(からい)は、現地の人が野菜として食します (バナナハート)。

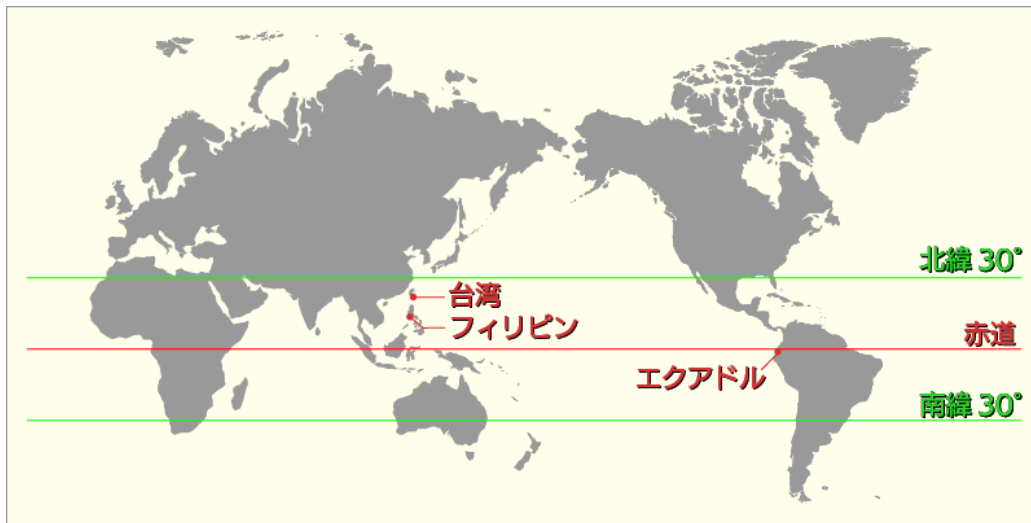
*実(め)は食用です。アフリカの一部の地域では、バナナを主食とする所もありますが、世界中では、大部分はデザート用として流通しています。

*葉(め)は、お皿の代わりに使用したり、食べ物を包んで蒸し焼きに使ったりします。

*樹木(め)は、枯れた後に、燃料にしたり、紙の材料チップに利用します。

バナナの、社会科的考察

生産される地域： 北緯30度～南緯30度の間



最低気温15度以上、水が大量に必要なことから、
日本では、鹿児島県や宮崎県、沖縄県の一部でしか生産されていない。

生産：

世界の生産 BEST10 (2024)

1	インド	26%
2	中国	8%
3	インドネシア	7%
4	ナイジェリア	5%
5	エクアドル	5%
6	ブラジル	5%
7	フィリピン	4%
8	アンゴラ	4%
9	グアテマラ	3%
10	タンザニア	3%

日本の輸入先 BEST5 (2024)

1	フィリピン	76%
2	エクアドル	10%
3	メキシコ	6%
4	ベトナム	3%
5	グアテマラ	2%



映像で確認する： NHK for school



バナナの輸入 1分59秒

**NHK ONE への移行に際し、
配信終了になりました**
[https://www2.nhk.or.jp/school/watch/clip/?
das_id=D0005402363_00000&p=box](https://www2.nhk.or.jp/school/watch/clip/?das_id=D0005402363_00000&p=box)



カガクノミカタ 10分00秒 バナナの成長

[https://www2.nhk.or.jp/school/watch/bangumi/?
das_id=D0005110347_00000](https://www2.nhk.or.jp/school/watch/bangumi/?das_id=D0005110347_00000)

バナナを深掘りする

バショウ科 とは？

バショウは大型の多年草で、実は大きくならずに食用にはなりません。

観賞用や、薬用、紙の材料として使われます。



輸入される形態は：

日本では、害虫（チチュウカイミバエ）の侵入を防ぐために、黄色く熟した状態では輸入できません。

青い（緑色）状態で収穫し、日本に運ばれ、倉庫内で、エチレングスと温度・湿度の調整で、黄色く熟させ、その後、検査された後に、出荷します。

家庭で保存する場合は、1本ずつ分けて、冷蔵保存か、冷凍保存しましょう。

また、押されたり、接触すると痛みやすいので、重ねないように保存しましょう。

栄養として：

水分が最も多いが、炭水化物（デンプン）が豊富です

可食部100gあたりの含有量

	単位	バナナ (目安：1本)	みかん※2 (目安：2個)	りんご※3 (目安：1/2個)	いちご (目安：7個)
エネルギー※1	kcal	93	49	53	31
水分	g	75.4	86.9	84.1	90.0
たんぱく質	g	1.1	0.7	0.1	0.9
脂質	g	0.2	0.1	0.2	0.1
炭水化物	g	22.5	12.0	15.5	8.5
灰分	g	0.8	0.3	0.2	0.5
ナトリウム	mg	Tr(微量)	1	Tr(微量)	Tr(微量)
カリウム	mg	360	150	120	170
カルシウム	mg	6	21	3	17
マグネシウム	mg	32	11	3	13
リン	mg	27	15	12	31
鉄	mg	0.3	0.2	0.1	0.3
亜鉛	mg	0.2	0.1	Tr(微量)	0.2
銅	mg	0.09	0.03	0.05	0.05
マンガン	mg	0.26	0.07	0.02	0.20
ビタミンA（レチノール活性当量）	μg	5	84	1	1
ビタミンB1	mg	0.05	0.10	0.02	0.03
ビタミンB2	mg	0.04	0.03	Tr(微量)	0.02
ナイアシン	mg	0.7	0.3	0.1	0.4
ビタミンB6	mg	0.38	0.06	0.04	0.04
ビタミンC	mg	16	32	4	62
ビタミンE（αトコフェロール）	mg	0.5	0.4	0.1	0.4
葉酸	μg	26	22	2	90
パントテン酸	mg	0.44	0.23	0.03	0.33
食物繊維総量	g	1.1	1.0	1.4	1.4
水溶性食物繊維	g	0.1	0.5	0.4	0.5
不溶性食物繊維	g	1.0	0.5	1.0	0.9

【日本食品標準成分表 2020年版（八訂）】より

※1 日本食品標準成分表2015年版（七訂）の値からの更新あり（算出方法の変更による）

※2 じょうのう普通

※3 皮なし