

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



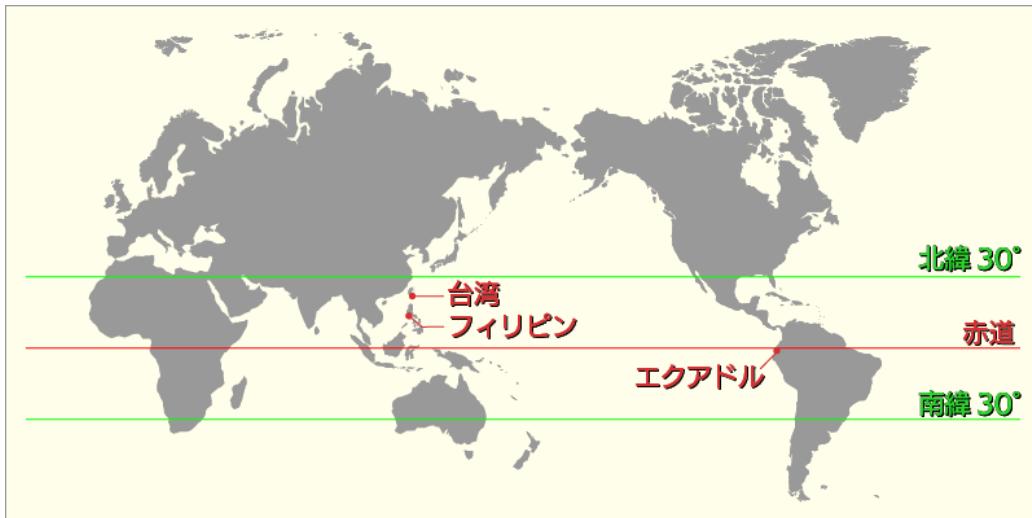
花蕾(からい)は、どんどん下向きに伸びます
花蕾(からい)が1枚めくれる度に、たくさんの雌花(めばな)
が花蕾(からい)の付け根に咲きます
雌花(めばな)は受粉しなくとも実ができます (単偽結果作物)
めくれた花蕾(からい)は、人の手で切り取られます
そして、何段にもバナナの実が、房状につき、1本の茎に
10~15房の実ができます
最後に、雄花(おばな)が咲くので、実ができず、これも人の手
で切り取られ、その後に、株が枯れてしまいます

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 BEST 10 (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 BEST 5 (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



力ガクノミカタ 10分00秒 バナナの成長

https://www2.nhk.or.jp/school/watch/bangumi/?das_id=D0005110347_00000

バナナを深堀りする

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

【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