

# =色々な食べ方=



## ●スイートコーン

みなさんがふだんゆでたり、やいたりスープにしたりして食べているふつうのトウモロコシです。「甘味種（かんみしゅ）」とよばれます。あまくてやわらかい実がとくちょうで、生のままで食べられるものもあります。

## ●ポップコーン

トウモロコシのうち、「爆裂種（ばくれつしゅ）」とよばれる種類がポップコーンになります。甘味種とのちがいは、実のかたさや皮の厚さ、水分の多さなどで、甘味種をフライパンでいためても爆裂種のようにふくらみません。



## ●穀物（こくもつ）としてのトウモロコシ

日本で食べるお米やパン（小麦）のように、海外にはトウモロコシを主食としている国があります。「フリントコーン」「フラワーコーン」などの品種があり、かわかしてこなにして、コーンフレークやトルティーヤなどに加工されます。



### トルティーヤ

メキシコやスペインで親しまれている、トウモロコシの粉や小麦粉でできた薄焼きのパン



## ●飼料用トウモロコシ

トウモロコシは人が食べるだけではなく、ウシやブタ、トリなどのエサ（飼料）としても使われています。

「デントコーン」などの飼料用トウモロコシは、畑の上でかれさせて実だけをしゅうかくする場合と、まだ緑色のうちに実だけでなく葉やくきなど植物全体をかりとる場合があります。

