

野菜クイズ 全30問

Q1. 赤い色が特徴で、サラダやケチャップに使われる夏野菜は？

- ① トマト
- ② きゅうり
- ③ なす

ヒント:真っ赤に熟す、夏のおなじみの野菜です。

答え:① トマト 答えはトマト。夏が旬で、サラダやケチャップに使われる赤い野菜です。

Q2. 土の中で育ち、オレンジ色で、うさぎが好きとされる野菜は？

- ① にんじん
- ② だいこん
- ③ ごぼう

ヒント:オレンジ色の、根っこの野菜です。

答え:① にんじん 答えはにんじん。土の中で育つオレンジ色の根菜です。

Q3. 皮をむくと涙が出てくることで知られる、丸い野菜は？

- ① たまねぎ
- ② じゃがいも
- ③ かぼちゃ

ヒント:切ると、つーんとして涙が出ます。

答え:① たまねぎ 答えはたまねぎ。切ると涙を誘い、加熱すると甘みが増します。

Q4. 細長い緑色で、ぬか漬けやサラダでおなじみの夏野菜は？

- ① きゅうり
- ② なす
- ③ ピーマン

ヒント:緑色で細長く、みずみずしい夏野菜です。

答え:① きゅうり 答えはきゅうり。九割以上が水分といわれる、みずみずしい夏野菜です。

Q5. 紫色の皮が特徴で、焼いても煮てもおいしい夏野菜は？

- ① なす
- ② トマト
- ③ とうもろこし

ヒント:紫色のつやが美しい、夏の野菜です。

答え:① なす 答えはなす。つやのある紫色が特徴で、調理法も豊富です。

Q6. 土の中で育つほくほくの芋で、肉じゃがやコロッケに使う野菜は？

- ① じゃがいも
- ② さといも
- ③ れんこん

ヒント:肉じゃがやポテトサラダの主役です。

答え:① じゃがいも 答えはじゃがいも。ほくほくの食感で、北海道が代表的な産地です。

Q7. 鍋物に欠かせない白くて大きい冬野菜。おでんや漬物にも使うのは？

- ① だいこん
- ② かぶ
- ③ ねぎ

ヒント:おでんの主役にもなる、白い根菜です。

答え:① だいこん 答えはだいこん。冬が旬の白い根菜で、おでんや漬物に活躍します。

Q8. 黄色い粒がぎっしり並び、夏に甘くなる野菜は？

- ① とうもろこし
- ② えだまめ
- ③ オクラ

ヒント:黄色い粒が、ずらりと並んでいます。

答え:① とうもろこし 答えはとうもろこし。夏が旬で、ゆでても焼いても甘い野菜です。

Q9. 葉が何枚も重なって丸い玉になる、とんかつのおともでおなじみの野菜は？

- ① キャベツ
- ② レタス
- ③ はくさい

ヒント:せん切りにして、とんかつに添えます。

答え:① キャベツ 答えはキャベツ。葉が重なって丸い玉になる、とんかつのおともです。

Q10. 冬の鍋に欠かせない大きな白い葉野菜。漬物にもするのは？

- ① はくさい
- ② ほうれんそう
- ③ こまつな

ヒント:冬の鍋物に、たっぷり入れたい葉野菜です。

答え:① はくさい 答えははくさい。冬が旬の大きな葉野菜で、鍋物や漬物に活躍します。

Q11. ごぼうは、植物のどの部分を食べている？

- ① 根
- ② 葉
- ③ 花

ヒント:土の中に長く伸びる部分です。

答え:① 根 答えは根。ごぼうは細長い根を食べる根菜です。

Q12. れんこんに穴が空いているのはなぜ？

- ① 泥の中で根や葉に空気を送るため
- ② 虫が食べたあと
- ③ 水を溜めるため

ヒント:れんこんは泥の中で育ちます。

答え:① 泥の中で根や葉に空気を送るため

答えは「空気を送るため」。れんこんは泥の中で穴を通し空気を届けます。

Q13. ブロccoliの、私たちが食べている緑のつぶつぶの部分は何？

- ① 花のつぼみ
- ② 葉
- ③ 根

ヒント:そのままにすると、黄色い花が咲きます。

答え:① 花のつぼみ 答えは花のつぼみ。ブロッコリーはつぼみの集まりを食べます。

Q14. 「秋なすは嫁に食わすな」。このことわざの解釈の一つは？

- ① おいしすぎて嫁に食べさせるのが惜しい
- ② なすは高級品だった
- ③ 嫁はなすが嫌い

ヒント:「もったいない」という意地悪な見方があります。

答え:① おいしすぎて嫁に食べさせるのが惜しい

答えは「おいしいから惜しい」。体を冷やす心配とする説もあります。

Q15. とうもろこしのひげは、植物のどの部分？

- ① めしべ(花の一部)
- ② 根
- ③ 葉

ヒント:ひげの数と、粒の数は同じといわれます。

答え:① めしべ(花の一部) 答えはめしべ。ひげは「絹糸」で、1本が1粒に対応します。

Q16. ピーマンとパプリカ。この2つの関係として正しいのは？

- ① どちらもとうがらしの仲間
- ② まったく別の植物
- ③ パプリカはなすの仲間

ヒント:辛くない「とうがらし」から生まれました。

答え:① どちらもとうがらしの仲間 答えは「どちらもとうがらしの仲間」。辛みのない品種から生まれました。

Q17. さつまいもとじゃがいも。さつまいもが甘いのはなぜ？

- ① じっくり加熱するとでんぷんが糖に変わるから
- ② もともと砂糖が入っている
- ③ 太陽の光を当てるから

ヒント:ゆっくり焼くと、より甘くなります。

答え:① じっくり加熱するとでんぷんが糖に変わるから

答えは「でんぷんが糖に変わるから」。ゆっくり加熱すると甘くなります。

Q18. ほうれんそうやこまつな。冬に甘みが増すのはどうして？

- ① 寒さに耐えるため糖をたくわえるから
- ② 雪をかぶると甘くなる成分が付く
- ③ 日が短いと甘くなる

ヒント:冬の寒さが、甘さのひみつです。

答え:① 寒さに耐えるため糖をたくわえるから

答えは「寒さで糖をたくわえるから」。冬の葉物が甘いのはこのためです。

Q19. 「畑の肉」とも呼ばれる、栄養豊富な作物は？

- ① 大豆
- ② じゃがいも
- ③ きゅうり

ヒント:豆腐やみそ、納豆のもとになります。

答え:① 大豆 答えは大豆。たんぱく質が豊富で「畑の肉」と呼ばれます。

Q20. かぼちゃを食べる風習がある、冬の行事の日はいつ？

- ① 冬至
- ② 節分
- ③ 七夕

ヒント:一年で昼が一番短い日です。

答え:① 冬至 答えは冬至。昔から冬至にかぼちゃを食べる風習があります。

Q21. トマトが日本に伝わった当初、食用ではなく何として育てられた？

- ① 観賞用(見て楽しむため)
- ② 葉
- ③ 家畜のえさ

ヒント:はじめは食わずに、ながめて楽しみました。

答え:① 観賞用(見て楽しむため) 答えは観賞用。トマトは当初、赤さを楽しむために育てられたとされます。

Q22. 「大根役者」という言葉。これはどんな意味？

- ① 演技が下手な役者
- ② 大柄な役者
- ③ 人気のある役者

ヒント:ほめ言葉ではありません。

答え:① 演技が下手な役者 答えは「演技が下手な役者」。”当たらない”にかけた言葉とされます。

Q23. 「瓜(うり)」の仲間ではないものはどれ？

- ① なす
- ② すいか
- ③ きゅうり

ヒント:紫色の、夏の野菜を選びましょう。

答え:① なす 答えはなす。すいかやきゅうりはうり科、なすはなす科の仲間です。

Q24. ねぎの「根深ねぎ」と「葉ねぎ」。主に関東で好まれてきたのは？

- ① 根深ねぎ(白い長ねぎ)
- ② 葉ねぎ(青い部分が多い)
- ③ どちらも同じ

ヒント:白い部分を食べる、長いねぎです。

答え:① 根深ねぎ(白い長ねぎ) 答えは根深ねぎ。白い部分が長いねぎで、主に関東で好まれました。

Q25. 「春の七草」で、かぶの古い呼び名は？

- ① すずな
- ② すずしろ
- ③ せり

ヒント:「すず」がつく、かぶのことです。

答え:① すずな 答えはすずな。春の七草では、かぶを「すずな」と呼びます。

Q26. 「すずしろ」は、春の七草では何の野菜のこと？

- ① だいこん
- ② かぶ
- ③ にんじん

ヒント:白い根菜で、かぶとは別物です。

答え:① だいこん 答えはだいこん。春の七草では、だいこんを「すずしろ」と呼びます。

Q27. ごぼうを野菜として食べる習慣は、主にどの国で根づいた？

- ① 日本
- ② アメリカ
- ③ ブラジル

ヒント:私たちにとっては、おなじみの野菜ですね。

答え:① 日本 答えは日本。ごぼうを野菜として食べる文化は日本で広まりました。

Q28. 「おくら」の名前は、もともとどこ言葉が由来とされる？

- ① 英語(外国語)
- ② 昔の日本語
- ③ 中国語

ヒント:日本語のように聞こえますが、実は外来語です。

答え:① 英語(外国語) 答えは英語など外国語。「おくら」はokraが由来とされます。

Q29. カリフラワーの白い部分は何？

- ① 花のつぼみ
- ② 根
- ③ 葉

ヒント:ブロッコリーと同じ、食べる部分です。

答え:① 花のつぼみ 答えは花のつぼみ。カリフラワーもつぼみを食べるアブラナ科です。

Q30. いちご・すいか・メロンは、その育ち方から分類上は何に入れられることがある？

- ① 野菜(果実的野菜)
- ② 木の実
- ③ きのこと

ヒント:木にならず、畑で育ちます。

答え:① 野菜(果実的野菜) 答えは野菜。いちご・すいか・メロンは「果実的野菜」とされます。