



どんぐりっていろいろあるよ

『どんぐり』はブナ科の植物のかたい皮をもつ木の実のことで、日本には5属(クリ・シイ・コナラ・マテバシイ・ブナ)23種があります。

1本の木に雄花(おばな)と雌花(めばな)ができてその年に実が熟すもの(1年型)と翌年の秋に熟すもの(2年型)があります。どんぐりごとに特徴のある「殻斗(かくと)」に入っています。



クヌギ

2年型

スダジイ

マテバシイ

シラカシ

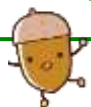
1年型

コナラ

殻斗はどんぐりを守る
ぼうしだったんだよ
しましま、うろこ状、ふさふさ、
いろいろだね



どんぐりコロコロ ひろって・みて・あそんで たべてみよう!



どうぶつたちのたいせつなエサ、どんぐりをみんなもたべてみよう

どんぐりは動物たちにとって貴重なエサです。しかし、どんぐりは「タネ」なので、食べられてしまうと木は困ります。それを防ぐために、どんぐりたちはひと工夫しています。

どんぐりには豊作の年と不作の年があり、豊作の年にあまったどんぐりが芽を出して木に育ちます。

「タンニン」というしぶい成分(いわゆるアク)を含んでいて、動物たちに食べられにくくしているどんぐりもあります。スダジイのようにアクがなく、おいしいどんぐりもあります。

★★★★おいしいスダジイ

フライパンでいって
皮をむいて食べよう



おいしいよ〜

★アクが少ないマテバシイ

いったあとに皮を取って
細かくくだき、小麦粉に混ぜて
どんぐりクッキーに



じょうもんじん

縄文人もたべていたどんぐり

千葉市動物公園のある台地は、縄文人らが長期にわたって生活した「餅ヶ崎遺跡群」でした。

秋に多くの実をつけ、保存できるどんぐりなどの木の実は重要な食料でした。縄文土器を使い、アク抜きや煮炊きなどして食べていました。



★どんぐりの中にハイイロチョッキリなどの虫がいます。工作には冷凍するか、ゆでたあと、よく乾燥させたどんぐりを使ってください。

★工作や調理はケガやヤケドに気をつけて
おうちのかたといっしょにおこなってください。

★アレルギーのある方は
ご注意ください。

CZV 植物・樹木チーム
2025.10