

### ●ムロのコンピュータや機械類



### ●おいしくなって店頭へ



### ●エチレングス

植物が作りだす成長を調節する物質で、くだものに色がついたり、やわらかくなったりすることに関係している。リンゴはエチレングスを発生させるのでバナナのそばにおくとバナナが早く熟する。

ムロにこのガスを入れると、緑色のバナナが熟して黄色になる。

### ●二酸化炭素

炭酸ガスのこと。動物・植物が呼吸をするときに出てくるガス。バナナから出る量を機械で計っておいしいバナナにする。

## ③バナナのムロ

食品会社にある一つのムロの広さは教室の半分ぐらいで、このようなムロがたくさん並んでいました。さっそく、ムロの中を見せてもらいました。

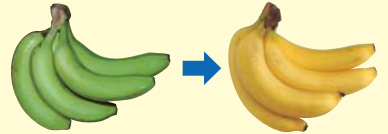


### ひとみさんのメモ

=ムロのようすとやくめ=

ムロは日本に着いた緑色のかたいバナナを、黄色のあまいバナナにする特別な倉庫です。ムロの中は、バナナの箱がぎっしり積み上げられていました。温度はちょうど20度でした。

### 緑色のバナナから 黄色のバナナへ



緑色のバナナを、ムロの中に5日から7日間ほど入れます。1日目は、ムロの温度を20度にしてエチレングス<sup>※</sup>を入れます。次の日にエチレングスをぬくと、少しずつバナナが黄色になっていくそうです。

バナナは生のまま食べる食品なので、1つ1つのムロの温度や湿度、二酸化炭素<sup>※</sup>の量を細かく調べ、おいしいバナナになるように、24時間コンピュータで確かめています。

### ●●●●● わがったこと ●●●●●

- 大阪港の舞洲<sup>まいしま</sup>ふ頭<sup>とう</sup>に、バナナ専用船<sup>せんよう</sup>が来ていること。フィリピンからがもっとも多いこと。
- バナナ以外のくだものも入って来ている（→48ページ）、大阪港はくだもの<sup>ゆにゆう</sup>の輸入でたいせつな働きをしていること。
- わたしたちがおいしく食べるまでには、たくさんの人の働きや工夫があること。