

桃太郎の

きび団子の秘密

# テーマ

昔話『桃太郎』にててくるきび団子の秘密。

— 何故犬、猿、きじはおともになるのか？ —

## 重カ機

昔話『桃太郎』といえば、日本人なら誰もが知っている超有名な昔話であり、昔話と聞いて、すぐに連想する人も少なからずいるだろう。そんな、日本を代表する昔話である『桃太郎』の一場面に、桃太郎がきび団子を使い、犬、猿、きじをおともにするというものがある。この場面を見るたびに、いつも疑問に思うことがある。桃太郎はこれから鬼退治に行くのである。下手すれば死んでしまうかもしれない。それなのに……

団子もらっただけで  
命懸けられるの!?

というわけで、きび団子について徹底的に調べ上げ、何故犬、猿、きじはおともとしてついてきたのか調べてみたいと思ったから。

## 仮説

(予想)

おともになた犬、猿、きじはいずれも、人里からはなれた場所に出会っている。(この事に関しては、本によって内容が変更されているため、今もっている桃太郎の系会本を参考にする。)なので、この3匹とも野生であると考えられる。野生ということは食べ物を自分自身の力で手に入れなければならぬので、生きいくにも一苦労だろう。そんな時に桃太郎からきび団子をあたえられ、それがとても栄養価が高くまたおいしか、たのび、おいしい食べ物を与えてくれたお礼として同行したのだと思う。

## 調査方法

- 1 本やインターネットを利用して、きび団子に使われているきびに含まれている栄養素をご飯につかわれている精白米と比べ、また味の特徴についても調べる
- 2 実際にきび団子を作り食べてみる。  
(なお、今日にいたるまで、さまざまな種類のきび団子が作られていたの、桃太郎の時代にも、たのび、美味、感じのよいものを参考にする。)

### 原料

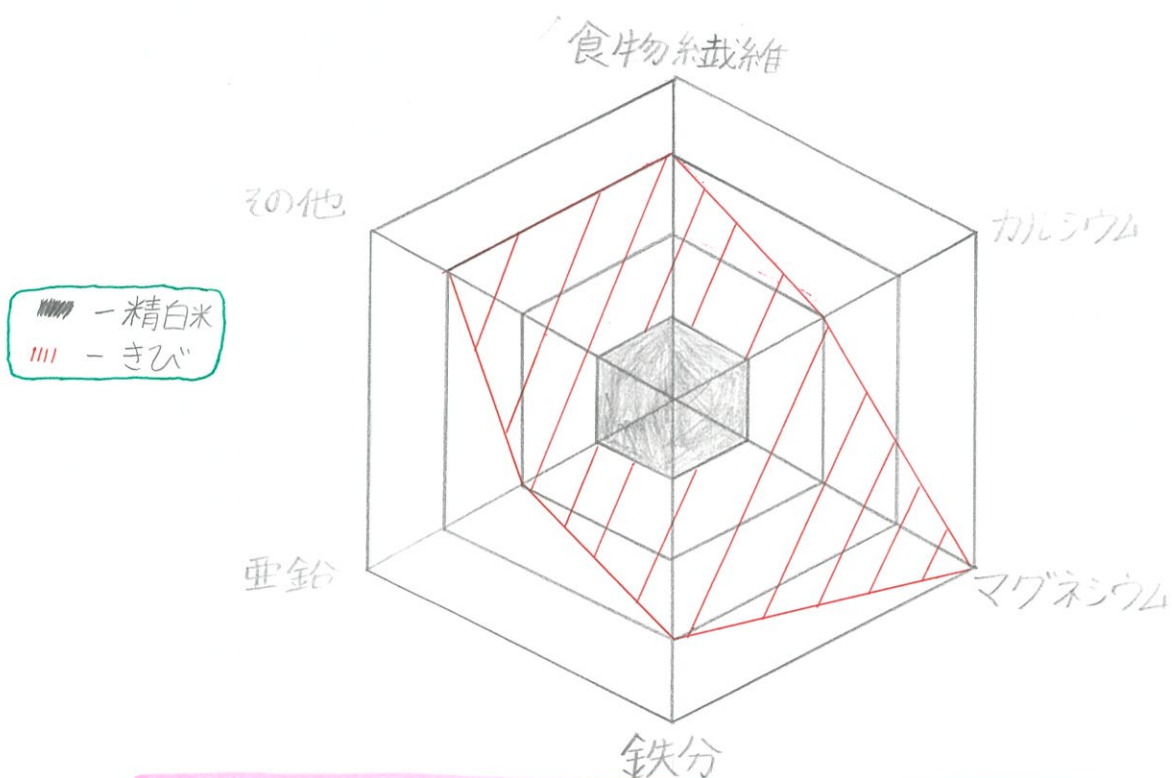
もちきび	大9
石砂糖	大2

### 手順

1. 金鍋に350ccともちきびを入れて、中火(または弱火で、時々かき混ぜながらきびが柔らかくなると、水分がなくなるまで煮る。
2. 火を止めたら10分程度蒸らし、砂糖をいれて混ぜ、たのび。

# 結果

きびと精白米との比較(各項目において精白米をそれぞれ1としてみる。)



食物繊維 ... 精白米の約3倍 鉄分 ... 精白米の約3倍  
カルシウム ... 精白米の約2倍 亜鉛 ... 精白米の約2倍  
マグネシウム ... 精白米の約4倍

## 調理



1 きびを炊く

- ・色合いは終始変化しなかった。
- ・香りはしなかった。
- ・しばらく炊いていると、きびがねちゃねちゃになっていた。



2 きびを丸める

- ・1と同様、色合いは変化しなかった。
- ・さおた感じとても柔らかかった。



完成

- ・1と同様香りがしない
- ・少し弾力がある。

①味 僕を含めた家族5人(父・母・祖父・祖母)で食べてみたが、評価は微妙だった。ただ、多少糖をいれていたので少し甘味を感じた。

考察

結果から分かる通り、きびは精白米より、多くの栄養素を含んでいるということが分かり、多くの栄養をとれるということがわかる。

ただ、味に関しては、いまいちという意見が多かったが、当時の時代背景を金鑑みると、少し甘みを感じられるだけでもおいしか、たのではないかなと思う。ましてや、きび団子を食べたのは犬、猿、きじという普段から、甘い物にありつけないであろう動物なので尚さらおいしく感じたのではないだろうか。

まとめると、犬、猿、きじは野生の動物なので食べ物に毎回あつけるには限らない。そんな時に、桃太郎から栄養価が高く加えて美味なきび団子を差したされたので、お礼としてついていた。それが犬、猿、きじが団子だけで命を懸けることができた理由だと思ふ。

まとめ

今回、この課題研究をとおして、きびには精白米よりも多くの栄養素が含まれているということがわかった。現在、きびを初めとする雑穀類はあまり食べられていない。雑穀類は精白米よりも栄養価が高いので、雑穀をご飯に混ぜた雑穀米などを積極的に食べたり、周りの友達に雑穀の良さを広めていて、もっと雑穀が食べられるようにしたい。また、今回はきびだけを使ったので、他の雑穀で同じ様な団子を使ると、栄養価はどれだけ変化するかや、きび団子をもっとおいしく食べるためにはどのようにすればよいのかなども実験してみたいなと思った。また、今回の実験では金鍋を使用してガスコンロできびをたいたが、桃太郎の時代では金鍋では

なく釜焼きだと考えられるので、釜焼きと現代のたき方によって、きびのうま味は変化するのかもしれない。また機会があれば調べてみたいなと思った。

## 参考文献

URL <https://cookpad.com/recipe/795137>

サイト名 きび団子 しじも・作り方 byともこキッチン【クックパッド】簡単...

URL <https://www.chojyu.com/syokufuku/zukan/kibi.html>

サイト名 きび - 雑穀図鑑監長寿の里【あじか】