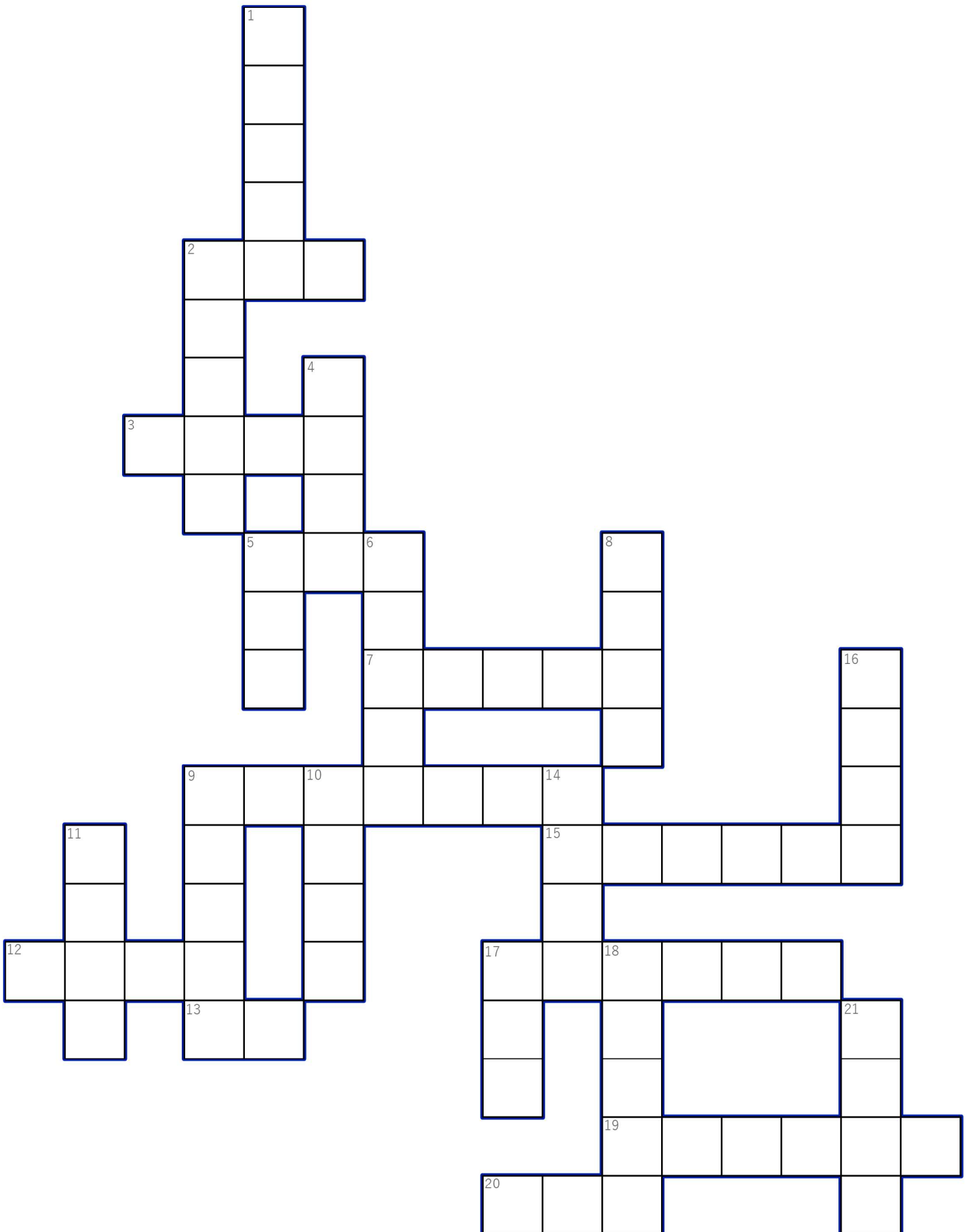


【夏が旬の野菜クロススケルトンパズル】



【夏が旬の野菜クロススケルトンパズル】

夕テのキー

1. ゼリー状のぬめりを纏った水草の一種。国内では秋田県が生産量日本一。
2. 見た目とは裏腹に実はカボチャの仲間。フランスの煮込み料理「ラタトゥイユ」には欠かせない。
4. 肉の臭みを消し、強烈な食欲をそそる匂いが特徴の香味野菜。食べすぎた翌日の体臭にご用心。
5. 紫蘇の葉の別称。爽やかな香りで食欲増進。
6. 独特の匂いと辛みがあり、植物でいう球根の部分を食べる野菜。甘酢漬けが一般的。
8. 肉厚で甘みがあり、赤や黄色など色鮮やかな品種が特徴の野菜。最近では歌のタイトルにも採用。
9. 中国では「クウシンサイ」と呼ばれる茎が空洞の野菜。花が夏の観察日記によく使われる花に似ているため、こう呼ばれます。
10. 淡白な味わいで、煮物にぴったり。冬まで保存が効くことからこの名前に。
11. 瑞々しい緑のメジャー夏野菜。名前は熟すと黄色くなることから。
14. 見た目が唐辛子に似ている野菜。基本甘味種なので辛くありませんが、たまに辛いものに出会うことも。
16. そうめんの薬味などに食される野菜。「食べると物忘れがひどくなる」という迷信があります。
17. 真っ赤な実が一般的な緑黄色野菜。スペインには8月の最終水曜日にこれをぶつけ合う収穫祭があります。
18. 刻んだり茹でたりすると独特の粘りが出る野菜。栄養価が極めて高いのでエジプトでは「野菜の王様」と呼ばれています。
21. ずんだの材料になる豆。塩ゆでにするおつまみの定番。

ヨコのキー

2. 里芋やハスイモなどの葉と茎を繋ぐ柄の部分。皮をむいて乾燥させると「芋がら」と呼ばれます。
3. 唐辛子の品種の一つで、緑色の未熟果を食べます。子供が嫌いな野菜の代名詞。
5. 星形の切り口が特徴。刻んだ時の粘りは胃腸の調子を整えるのに効果的。
7. 黄色のカボチャの変異種。ほぐした果肉の見た目から「そうめん南瓜」とも呼ばれます。
9. 柚子胡椒に使われる辛い野菜。熟すと真っ赤になり、お馴染みの様相に。
12. 瓢箪のように大きな実が特徴。かんぴょうの原料で知られています。
13. 紫色が特徴の定番野菜。歴史は古く奈良時代から食されていたので、各地で伝統品種が多く存在します。
15. 通常品種を早採りした赤い茎の部分が特徴の野菜。甘酢や梅酢に漬けるだけでなく、炊き込みご飯にしても美味しい。
17. 「トウキビ」と呼ぶこともある野菜。ヒゲを使ったお茶も有名。
19. 関西では「三度豆」と呼ぶ豆。天ぷらや胡麻和えにどうぞ。
20. 沖縄料理によく使われる野菜。イボイボした見た目が特徴的。