



10月の緑化



ワンポイントアドバイス

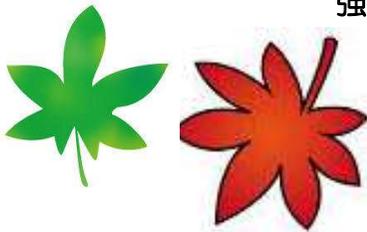
やっと涼しくなりました、
秋の夜長に網戸にぶつかってくる蛾を
観察してみませんか？



蛾には口がありません、幼虫の時に溜め込んだ栄養で生きていま
す。

今回はモミジの紅葉について面白いことを紹介します。

葉には、クロロフィル（葉緑体）という緑色の色素が含まれてい
て、その他の色素は、クロロフィルの



強い緑色に隠れてしまっているため、
葉は緑色なのですが、秋が深まり
気温が低くなるとクロロフィルの
分解が始って他の色素が目立っ
てくるので、次第に葉の色に変化が
出てきます。また気温が低くなると

葉の根元と枝の間に「離層」と呼ばれるコルク状の部質ができ

光合成で葉の中に作られていた糖分が、枝の方に運ばれずに葉の中に溜まってしまいます。すると葉の中の糖の濃度が上昇し、そこに日光が当たることによって、糖とタンパク質が化学反応を起こしアントシアニンという赤色の色素が作られます。

アントシアニンこそ鮮やかな
紅に変化していく部質なのです。

この理屈から光合成のない葉、
日陰の葉などに、砂糖を100倍
程度に薄めたものを散布して試して
みてください。いつもの年と違って
紅が際立ちます。比べるのに一枝だけ

残しても面白いですね。アリさんも集まってくるので注意。

