

食べ物の「ふしぎ」を考えよう！

食べ物には、ちょっと考えると「あれ？」「なぜだろう？」って思うことがありますよね。
みんなも、そんな身近な「ふしぎ」の理由を、科学の知識で調べてみませんか？

■大根おろしがからいのは、なぜ？

煮ると甘い大根。すりおろすとからくなるのは、細胞がこわされて酵素反応が起こり、**アリルイソチオシアネート**というからさの成分が生まれるから。この物質は、ワサビやカラシにも含まれています。細胞のこわれぐあいで、からさは変わるから、いろんなすりおろし方のためしてみよう！



みんなも、食べ物かんがのふしぎを
たくさんさがして、
おうちの人のいっしょに
調べてみてね！

リンゴの切ったところが
茶色くなったり、
くだものは冷やした方が甘かったり…。
ふしぎなことは、まだまだあるよ！

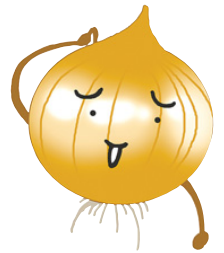
■エビやカニ、生の時は黒っぽいのに…

ゆでると赤くなりますね？ これは、からや甲羅の中の**アスタキサンチン**という色素が、熱分解されて変化するから。この色素は、生きている時はたんぱく質と結びついて、黒とか青に近い色、つまり、保護色を作っているのだそうです。マダイがピンク色なのもエビなどをえさにしてるからだそうです。



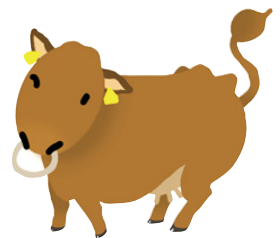
■タマネギを切ると涙が出るのは？

それは、タマネギの中の**硫化アリル**という成分が蒸発して目にしみるから。タマネギをよく冷やしておく、その蒸発する量は減るそうです。でも、この成分には疲れをとったり、食欲を出してくれる働きがあるから、嫌いにならないで！



■お肉の色が、時間で変わる理由は？

たとえば、牛肉は、切った直後は黒く、次にあざやかな赤になり、最後はくすんだ茶色になります。これは、**ミオグロビン**という肉特有の色素タンパク質が酸素に反応して変化するから。この物質は、筋肉が動くのに必要な酸素をためておく役割があるんだよ。



ちょっと食休み

「食べ物で、新季語づくり、いかがですか？」

俳句の季語のことは、皆さん、よくご存じですね。季語にはその時代の人々の季節感が反映されるため、新しく生み出されるものも多くあります。たとえば、最近では「あんパン」や「冷やし中華」なども季語として詠まれていたり。前者は、あんパンのおへそについている桜の花びらの塩漬けから春を、後者は、もちろん夏を表現するそうです。

では、身近な食べ物で、秋の新しい季語になりそうなものは何でしょう？ 今の生活から考えると、そう、たとえば「コン

ビニおでん」や「中華まん」など、秋の雰囲気があるような…。でも、「ワンルーム、コンビニおでんの、夕餉(ゆうげ)かな」なんて秋の夜だとしたら、ちょっとわびしいかもしれません。

冷凍技術や輸入などのおかげで、多くの食品が、旬に限らず一年中いつでも食べられる現代。食べ物に季節感がなくなると嘆くより、いっそ、俳人になったつもりで、新しい季節感を自分なりに探してみても楽しいかもしれません。毎日、自分が食べている物に、いろんな興味を持つ

こと。それはきっと、自分の健康や食の安全を考えることにもつながると思います。さて、今夜あたり、ご家族で、新季語づくりはいかがですか？

