



身近な雑学



話のネタになるような知っているようで知らない普段何気ないものを集めてみました！

1) マスクメロンの網の目はどうしてできる？



実がついてすぐの時期は網目がありません。
この網目はメロン自身が作ったひび割れなのです。
皮よりも中身の方が速いスピードで生長します。
皮に強い圧がかかり、皮がはじけてたくさんのひび割れができ、
そこにコルク層が発達してあの網の目模様になるのです。



ちなみに・・・



マスクメロンの名の由来は網の目がマスクのようにかかっているからと思っている人が多い。
これは誤りで英語の「MASK」＝面、仮面の意味ではなく、
フランス語の「MUSK」＝麝香（じゃこう）で、強い香りをじゃこうの香りにととえたのです。
※麝香・・・ジャコウジカの下腹部にある麝香腺を乾燥して得られる香料のこと（香水の種類でムスク）

2) なぜぶどうでもないのにグレープフルーツ？



グレープフルーツはフロリダや南アフリカなどの亜熱帯を原産とする柑橘類です。なぜ「グレープ」という名前がついてるかということ、ぶどうの房のように1本の枝にかたまってきたたくさんの実を付ける事から由来しています。

3) ブランデー どうして琥珀色なるの？

ブランデーは琥珀色と相場がきまっていますが、あの色は熟成中につくもので、原酒は無色透明です。カシヤナラなどで作った樽に詰めて何年も熟成させる間に木の樽の成分（リグニンやタンニン等）がブランデーの中にじみ出て、琥珀色のしたブランデーができます。



4) コック帽はどうして長いの？



シェフというと白くて高いコック帽をかぶっている姿をイメージされる方が多いことでしょう。これは料理とはなんの関係もなく、料理人の気まぐれおしゃれ心から生まれたものです。元々はフランスの料理の当時最高料理人アントン・カレームが、ある晩、彼の料理を食べに来たお客の白くて背の高い帽子をかぶっている人を見て、気に入り同じような帽子を被ったのが始まりでした。流行ののち定着したということです。腕と年季の高さは帽子の高さを表しています。フランスでは料理長のことをグラン・ボネ（大きな帽子）という愛称で呼んでいます。また背の低いコックが高く見せるためかぶったという話もあります。

ちなみに・・・ 

首まわりに巻いた白いスカーフはもともと料理長だけが身に着けることができたものです。なぜかというところ昔は料理長だけしか冷蔵庫へ入ることが許されなかったため、寒さよけという実用的な意味がありました。

5) 静岡県がなぜお茶の名産地になったの？



似たような気候、地形の場所は他にもあるはずですが、なぜ静岡が名所になったのでしょうか。

「越すも越されぬ大井川」と歌われ、江戸時代の交通の要所となった大井川（静岡県）。

この歌が歌われたゆえんは、徳川幕府が江戸防衛のために、街道筋の大きな川には橋を架けなかったところからきています。川幅は約 1.5km あり、両側の金谷宿と島田宿には川会所があり、川越えに従事するものは川越え人足、雑役合わせて800人ほどいたと書かれています。川越えは、時代劇でご存知の通り、人足が旅人を担いで渡るもの。したがって、水位などに左右される、つまり交通の難所といわれていたのです。

この大井川の川越え制度も明治の新時代にもなるとその前近代性が改められ、明治4年には人足による川越えが廃止され、渡し舟が登場します。となると、失業するのは川越え人足たち。800人におよぶこの人たちは、ちょうどいい気候の土地だからと、そこでお茶の栽培を始めたのです。川越え制度の転換が別の産業の発展を促したのです。



6) ポン酢の「ポン」とはどういう意味？

ポン酢の「ポン」に意味があるわけではなく、ポンカンの「ポン」とも関係がない。オランダ語で、柑橘類の果汁にお酒や砂糖を加えて、温めて飲む「pons」(ポンス)という言葉があります。これが日本に伝わってきた際に、「ス」に「酢」の字が当てられ、



「ポン酢」という名称が誕生したのです。「酢」の字は実際に酢が入っているかどうか、というよりも「酸っぱいもの」というイメージから用いられたと考えた方が妥当でしょう。

7) 昆布の裏表はある？



絵本などでは海底にユラユラ立っている昆布がおなじみですが、実は大変な重み。海底に寝ている、というのが本当の姿なのです。その時に、上を向いているのが表で、海底に接しているのが裏。昆布の中央に、茎からのびた“中央帯”と呼ばれる帯のような筋があります。

木の葉で言えば、“葉脈”にあたる部分です。この帯のような筋が、

『へこんでいる方が“表”で、出っ張っている方が“裏”』です。

ちなみに、海中にあっても、昆布の表面は“いつも上”になっています。

木の葉の葉脈が裏側に出ているように、昆布も同じなのです。

採ったばかりの昆布は日光の多く当たる表のほうが色が濃く、裏表が一目でわかります。



8) 日本の原始的な調理方法は？

魚食民族の日本人は古くから魚を食べていますが、もっとも古い調理の形は「なます」でした。生魚をひと口大にぶつ切りにしたものです。「わさび」や「しょうが」、「たで」などを加えた「酢」で食べられていました。なますですにつけて食べるから「なます」です。今では定番の刺身とわさびしょうゆの組み合わせが生まれたのは、しょうゆが作られるようになったのは意外と浅い200年前のことなのです。

9) てんぷらの食べ始めは？

日本を代表する料理、「てんぷら」が誕生したのは戦国時代です。ポルトガルの商船と交流する中で肉や魚の西洋風の調理法がもたらされ、油を使った調理も盛んになりました。油を使って和風と中華風をとりまぜた調理法が考え出されたのが「てんぷら」です。



語源・・・ポルトガル語の「テンペロ」(調理)やスペイン語の「テンプロ」(寺)からとか、諸説あります。

変わった説としては、「天麩羅阿希」(「天」は揚げること、「麩」は小麦粉、「羅」はうすごろもの意味)と名づけたのがはじまりという説もあります。

10) 人は指紋、牛ではどう見分けるの？



人間の指紋は一人ひとりすべて違うので、人の個人を識別するのに指紋が使われます。牛の鼻には人間の指紋と同じように一頭ごとに異なった“しわ”がついており、牛の鼻に墨を塗って紙をあてると鼻のしわがとれます。指紋ならぬ「鼻紋（びもん）」が



人間の指紋

牛の鼻紋



人間の指紋と同じように一頭ずつすべて違っていています。もちろん指紋のように変わることはありません、クローン牛でも指紋は異なるようです。

和牛には血統書があり、子牛の時、成長した時の鼻紋を登録されます。

いわば牛の戸籍のようなものです。

牛の鼻は結構湿っているので、意外と鼻紋をとるのは難しく労力がかかるようです。

11) 牛が磁石を飲んでるってほんとう？

牧場に放牧されている牛は、磁石を飲み込んでいるって知っていますか？

牛はどういうわけか、キラキラ光る金属が大好き。

牧場に落ちている釘や金物を拾い食いしてしまいます。ほおっておくと消化器に穴をあけてしまいます。特殊なパイプを使って胃の中に入れて飲み込んだ釘などが胃を傷つけないようにします。

また、鉄くずがある程度磁石に集まったところをみはからって、より強力な磁石を入れて取り除きます。牛の健康のための磁石ということで薬品会社で作られているそうです。



12) 動物園のくまは寒くても冬眠しない？



カエルやへびなどの冬眠はよく知られていますが、あの大きい図体をしたクマの冬眠も有名です。多くは寒さを感じたから冬眠すると思うかもしれませんが。

しかし、動物園などで飼われているクマは、いくら寒くなってきても冬眠はしません！

冬眠の秘密は、皮下脂肪にあります。

皮下脂肪が厚くなってくると、冬眠中枢が刺激を受けて冬眠命令を伝え、冬眠に入るといわけです。

つまり、くまは寒さから冬眠するのではなく、十分な皮下脂肪つくと冬眠のスイッチが入るのです。

