

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) どうして白い牛乳から作るバターは黄色い？



牛乳は実は真っ白ではなく、カロチノイドという黄色い物質を持っている。カロチノイドはもともと乳牛の飼料となる青草に含まれている。牛乳では脂肪球の粒子の中に含まれているため黄色味は感じないが、バターになる際、脂肪球が破れてカロチノイドが現れ、黄色くなるのです。



### 2) たまねぎを炒めると甘くなるのはなぜ？

生たまねぎの中には、甘味成分の糖類もっており、その量は野菜の中でもトップクラスで、イチゴとほぼ同等である。生たまねぎが辛く感じるのは、辛味成分が甘味を掻き消してしまうためである。しかし、この辛味成分（硫黄化合物）は火を入れると揮発・分解されるため、安定している甘味成分だけが残る。

### 3) 発酵・熟成・腐るはどう違うの？

納豆やチーズは発酵、お肉やワインは熟成と言います。時間を置いて、味を深める行為ですが、「腐る」とはどう違うのでしょうか？

実は、人間にとって食べて害があるかないかだけの違いです。

ちなみに・・・

発酵とはイースト菌や乳酸菌、納豆菌などの善玉菌の力で糖分などを分解し、有機酸、炭酸ガス等を生じること。

熟成とは菌の助けを借りずに外的環境（温度、湿度、時間、空間等）で起こること。



#### 4) 機内食はまずい？

まずいと定評のある機内食。企業努力はしていると思うけどなかなか直らない？

実は、料理自体がまずいわけではなく、フライト中（高度約 1 万m）では、変化する気圧や、機内の乾燥した空気の影響で、味蕾の感度が3分の2も低下します。具体的には塩味と甘味に対する感覚が3割程度低下します。

さらに、胴体の腐食を防止するために機内の温度を低く保っていることが、乗客の鼻を乾燥させ、「香り」も感じにくくしています。

まるで風邪をひいているときと同じような感覚です。



ちなみに・・・

地上では1気圧ですが、高度1万mでは0.2気圧しかありません。

そのため、エンジンから抜き取った高温高圧の空気をエアコンに導き、機内に送り込み、「アウトフローバルブ」と呼ばれる、バルブの開度を調整することで気圧がコントロールできる仕組みになっているのです。

また飛行機の強度の関係で機内の気圧は0.8気圧に保たれているそうです。



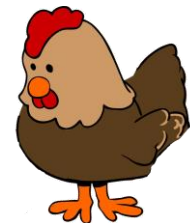
#### 5) 卵を保管する時にとがった方を下向きにするのはなぜ？

細い方が、丸い方より殻が厚く、強度が高いです。

また、細い方を下向きにすると、濃厚卵白がたまり、卵黄と卵殻の内側が直接触れることを防いでくれます。卵殻には小さな穴が空いており、その穴から菌が侵入した場合にも、卵白には殺菌効果があり、卵黄を守ることが出来るので下向きにします。

ちなみに・・・

殻の色の違いは、羽の色が白い鶏が白玉を産み、羽の色が褐色の鶏が赤玉を産みます。殻の色で栄養価の違いはありません。（栄養価はエサによって変わります。）



## 6) 食用油の計量の単位が「g」なのはなぜ？



醤油やお酒など、液体調味料の量は「リットル」や「cc」で表示されていますが、食用油は「g」で表示されています。これは、温度変化による食用油の体積の変化が非常に大きい為、ccでは変動してしまうからです。



## 7) ホルモン焼きは関西弁の「放るもん焼き？」

ホルモンは「種々の内分泌器官から分泌され、血液あるいはリンパ液を介して体内を循環し、それぞれ特有の器官に対して特別の機能を示す微量成分」を指します。情報伝達物質なので、体液中の濃度は極めて低いが大きな生理作用を起こさせる。

動物の内臓などを食材として作る「ホルモン焼き」はホルモンとは関係ありません。従来、内臓は廃棄していたので「放るもん（捨ててるもの）」という関西弁をもじり、また、内臓を食べてホルモンが働いた時のように元気になろうという意味を込めて大正時代に作られました。その為、もちろんホルモン焼きを食べても生理的にホルモンの影響を受けることはありません。

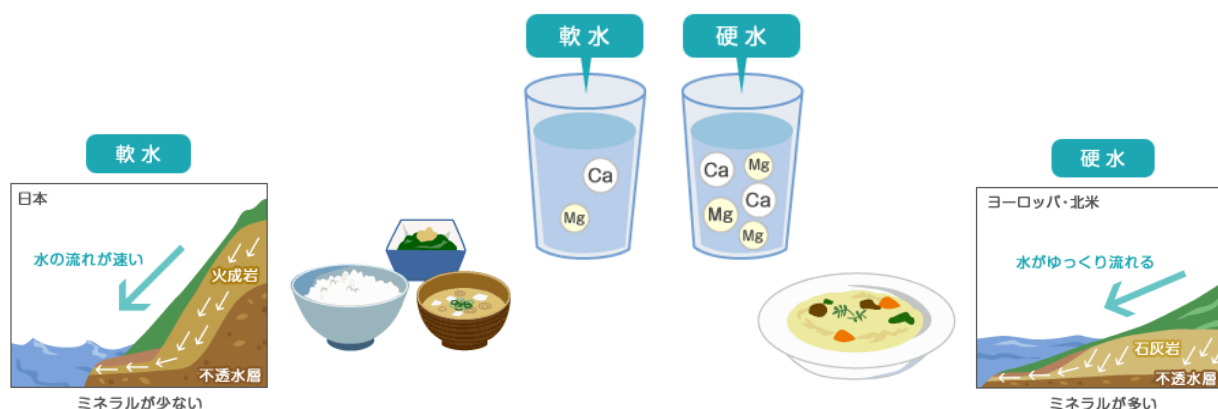


## 8) 軟水と硬水で料理はどう変わる？

水 1 リットルに溶け込んでいるカルシウムとマグネシウムの量を表したものが硬度です。日本では硬度 100~120 を真ん中として上を硬水、下を軟水と大まかに分ける場合が多いようです。

水に含まれるミネラル（特にカルシウム）は他のものと結合しやすい性質を持っており、これが料理に影響を与えているようです。

米やパスタ、昆布だしやブイヨン、魚や肉など、日本（軟水）とヨーロッパ（硬水）で、好まれる料理は、その土地や水にあった料理ということです。



## 9) ビールはたくさん飲めるのに、水は飲めないのはなぜ？

アルコール類は、何杯でもガンガン飲めるのに、お水はたくさん飲むとお腹いっぱいになりますよね。それは、アルコール類は、胃でも腸でも吸収されますが、お水は、腸でしか吸収されません。

そのため、胃でたぷんたぷんになり、飲めなくなるのです。



## 10) マツタケはどうして高いの？



秋と言えば、マツタケの時期です。ですが、他のキノコ類とは違い、値が張ります。理由は、マツタケは人工栽培が難しく、自然に生える場所の条件もシビアです。生きた赤松、それも松茸は樹齢 25 年ほどたった松がお好みのもので、あまり若い松の木には発生しません。

また、落ち葉などが積もって、腐葉土になると松茸のコロニーは他のキノコや細菌に浸食されて消滅します。今日では、山奥にもガスなどが配備され、焚火の為に落ち葉や薪を取らなくなった（掃除しなくなった）ことで腐葉土になっています。

## 11) おもちはなぜ伸びるの？



もち米は、ほぼアミロペクチンのデンプンで出来ている。アミロペクチンは、分子が枝分かれしながら網状に繋がっていて切れにくく、比較的自由に伸び縮みするので、もち米でできたおもちは、伸びたり膨らんだりする。

## 12) 包丁の切り方で食感が変わる？

同じ食材でも、切り方ひとつで食感が大きく違います。

刺身：まっすぐではなく斜めに切ることで、見栄えも良く、細胞壁をカットする割合が多くなり、噛みきりやすくなります。

れんこん：れんこんにある導管はかたくて丈夫。この導管を垂直に噛むと（輪切り）シャキシャキし、平行に噛むと（縦切り）ホクホクな食感になる。

