

海苔について

『調べようと思ったきっかけ』

・海苔が好きだから

◎ 海苔を作っている人は、買ってもらう人にやくそくしてほしいことがある。

それは、海苔が非常にしけりやすいため、季節かんきょうによっては、数秒で、しにやしにやになってしまう。

だから、海苔を食べるときは一枚とったら、こまめにふたをすることを
てっいてほしい。

◎ 日本人は、古くから海苔を親しんできた。

現在では、ようしょくのぎじゅつの進歩もあり、

各地の湾や内海で海苔がようしょくされている。

海苔は、主に山から川によって運ばれて来る栄養分で育つため、
そのかんきょうにより産地によって海苔のとくちょうに違いがある。

◎ 海苔には表とうらがある。

つるつるしている方は、光沢(こうたく)がある。

ザラザラしている方は、光沢がない。

◎ 巻きずしやおにぎり、どちらの面にごはんをのせるの？

見た目などをこりよすると、うら面にごはんをのせた方が、
光沢感もあって、見た目も良くなる。

さらに、口に入れたときの、歯ざわりも良いため、

表面を外がわにした方がおいしく食べれる。

でもおにぎりや巻きずしは巻いてから少し時間がたってから食べる。

ですが、味付け海苔などのごはんに直せつ巻いて食べるものに

関しては、うら面を外がわにして食べた方が、海苔のパリッとした食感も失われにくく、

海苔の風味やこうばしさもきわ立たせてくれる。

また、さん地によっては、巻きずしに適しているものもあり、特に瀬戸内産(せとうちさん)のものは
切りやすく、やぶれにくいということで大変おすすめ!!

◎ 海苔の保存方法

海苔の袋などの中にかんそうざいとともにはいって、

袋を開けた後もそのかんそうざいをいれたまま保存することが多い。

海苔は、湿気や光などに弱く、暑いところや湿度の高い場所・直写日光のあたるところに
当ててしまうとれっかして赤や紫に変色してしまう。

《光沢》

物の面のつややかさ。(つや)

例:彼女は、光沢のある

リンゴを2個、皮をむいた。

【実験】

- ①海苔を湿気の多いところにやる。(3時間30分)
- ②海苔を机の電気で光を当てる。(3時間30分)
- ③日光のあたるところに置く。(3時間30分)
- ④海苔をレンジでチンする。(50秒)

【結果】

	食感	味
①	普通の海苔	苦い
②	かたい	普通の海苔
③	普通の海苔	普通の海苔
④	カリカリ	普通の海苔

全て赤や紫(むらさき)色に
変色はしなかった！

《感想》

- ・光沢、ようしょくという言葉を知った。
- ・実験ではうまくいかなかったが、海苔を湿気の多いところや、光の当たるところ、日光のあたるところに置くと、赤や紫に変色してしまうことがわかった!!

おわり