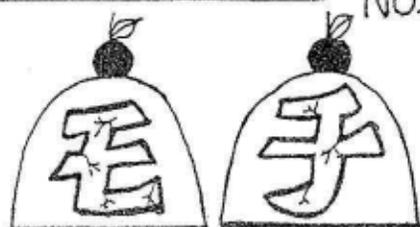
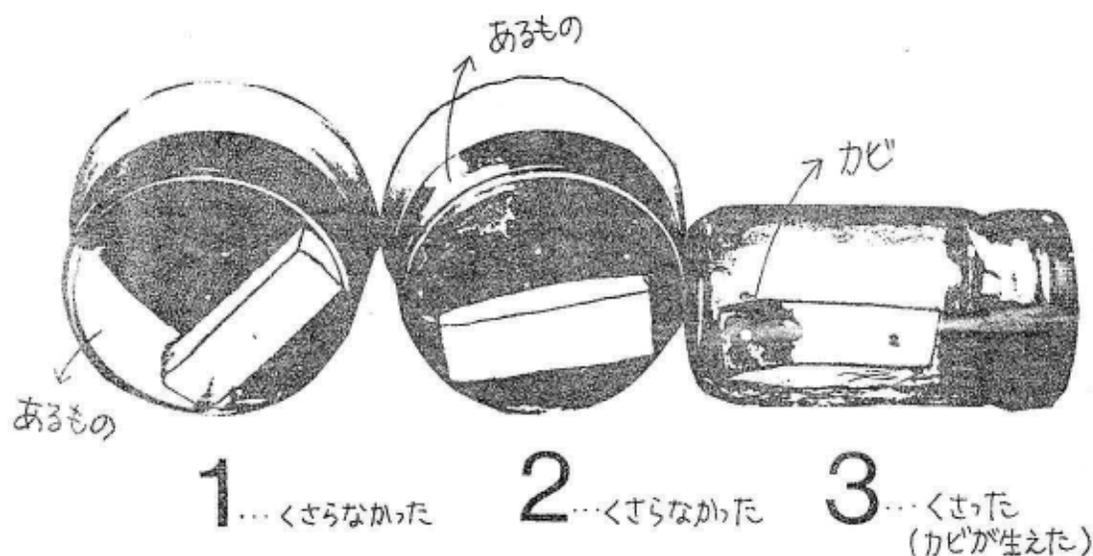


くさぬ



私の家には、今年のお正月からずっと、かび一つ生えないモチがあります。写真左側の二つの容器（1番と2番）の中のモチがそうです。初めは、どの容器にも同じ新しいモチがはれてありました。しかし、1番と2番には、モチといっしょにどこの台所にもある、あるものを少しだけ入れて密封しておき、3番には、モチだけをいれておきました。すると3番には、黒や白のカビがびっしりと生えましたが、1番と2番には、まったくカビが生えませんでした。つまり、1,2番に入れたあるものが、容器の中のカビを殺したことになります。あるものとは、いったい何だと思いませんか。実は、ワサビ

実験の結果



とカラシなのです。ワサビやカラシから出る強いにおいには、カビを殺してしまうほどの殺菌力があるといえます。

このような殺菌力は、いろいろな植物にあることがわかっています。ダイコンやレモン、ニンニク、タマネギ、...などの植物に含まれる、他の生き物に害をあたえるような成分のことを、フィトンチッドとよんでいます。

野外に生えている植物は、自分の体にカビが生えないようにしたり、動物に食べられにくくするために、フィトンチッドを作っていると考えられます。

さて、おさしみの盛りあわせには必ずワサビやダイコンの“けん”シンの葉などがそえてあります。これらは、さしみの^{かぼ}見栄えをよくしているだけではなく、フィトンチッドの殺菌力で、腐りやすい^{なま}生ものを、長持ちさせる働きもしているのです。また、「さくらもち」や「ますのすし」、「かしわもち」などに使われている葉っぱにも、食べ物を長持ちさせる効果があります。これらは、冷蔵庫がなかった時代からの、生活の知恵といえますね。 (太田道人)



富山市科学文化センター

富山市西中野町3丁目1番19号 (〒939)

電話 富山(0764) 91-2123(代表)

昭和62年 5月 / 日 発行

富山市科学文化センターでは、星空のテレフォンサービスをしています。
いろいろな星のお話が聞けます

TEL. (0764) 31-0199