



「うんち」の色が同じようなのはなぜ

食べ物が「うんち」にかわるまで

食べ物の中には、栄養になるものと水分、そして、かすになるものがふくまれています。

口に入った食べ物は、歯でかみくだかれ、胃で細かくされて消化され、小腸で栄養が吸収されます。そして、大腸で水分が吸収されて、残ったかすがうんち（大便）として体外へ出されます。

そして、食べた物の種類や、色や形、味やかおりはちがっているのに、それが消化され吸収されて、うんちになったときには、みな同じような状態になっています。

うんちの色のもと

どんな食べ物でも、その成分を分解する、消化酵素というものはたらきで、腸から吸収されやすいものに、変化します。これが消化作用です。

このような消化作用がうまく行われるために、胃や腸には、消化液が、たくさん出ようになっています。

その消化液の一つに、肝臓でつくられ、腸に出てくる胆汁があります。胆汁は、黄緑色の液体で、うんちの色のもと、この胆汁なのです。しかし、胆汁には、脂肪の消化が早く進むように、脂肪を、細かいつぶにしてしまうものがあるだけで、脂肪などを分解するための、消化酵素はふくまれていません。（監修・保志 宏）

食べた物が「うんち」になるまで

