



## 「とろろ」がつくと、どうしてかゆくなるの

### 「とろろ」のしるの中に、「あく」があるため

「とろろ」を食べたとき、口のまわりなどにつくと、かゆくなることがあるのは、「とろろ」の、ねばねばしたしるの中に、ふつう「あく」といっているものがあるためです。「とろろ」は、ヤマノイモやナガイモを、生のまますりおろしたもので、ねばねばするのは、グロブリンたんぱく質というものを、ふくんでいるからです。

### 「かゆみ」を感じるのは、皮ふの下の神経のせい

皮ふのすぐ下には、体の外からのいろいろなしげきに感じるために、いろいろな神経が集まっており、いろいろなものを感じとっています。これを皮ふ感覚といいます。

温かさを感じる温点、冷たさを感じる冷点、痛みを感じる痛点などがあり、これらを感じ点といいます。体の部分によって、これらの点の数やちらばり方はちがいます。

「とろろ」がつくとかゆく感じるのも、この感点にふれるからです。

ところで、「とろろ」がつくとかゆく感じると思いますが、「かゆみ」を感じる点というものはないといわれています。ですから、かゆみを感じるのは、痛みを感じる神経のまちがいだということです。

それは、かゆみを感じる神経というのはないため、どういうわけかはわからないが、痛みを感じる神経が、かゆいと感じてしまうということです。（監修・青木 国夫）

