



「とろろ」がおなかに入ると、かゆくないのはなぜ

「かゆみ」を感じないのは、胃のかべから出る「ねん液」のせい

「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ります。

しかし、「とろろ」がおなか（胃）に入っても、胃はかゆみを感じません。

そのひみつは、胃のかべから出る、「ねん液」というねばねばした液にあります。

このねん液は、ムチンという物質がふくまれた、アルカリ性の液で、この「ねん液」で胃の内側のねん膜がおおわれているため、「とろろ」がおなか（胃）に入っても、かゆみを感じないのです。

また、食べた物を消化するための胃液には、金属をとかしてしまうほどの、強い塩酸や、たんぱく質や脂肪を消化する、酵素がふくまれています。しかし、胃は、この「ねん液」で保護されているため、胃液でとかされ、消化されることはないのです。

「とろろ」がつくと、かゆくなるのは

「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。（監修・青木 国夫）

