



## ウナギはつるつるしているのに、焼くとつるつるしないのはなぜ

### ウナギの体の表面には、ねん液が出ている

ウナギは、つかまえようとしても、体がぬるぬるしているため、手がすべって、なかなかつかまえられるいものです。

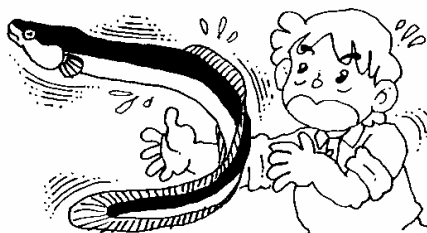
これは、皮ふの表面に、ムチンなどのたんぱく質をたくさんふくんだ、複雑な成分のねん液が、たくさん出ているためです。

ウナギは魚ですから、水の中で、えらで呼吸をしています。皮ふから空気を呼吸する能力もすぐれています。皮ふのぬるぬるは、水気をたもち、皮ふ呼吸をするのをたすけています。

この皮ふ呼吸のおかげで、ウナギは雨の後など、湿った地面をかなり遠くまで移動することができます。川とはなれた所にある池に、ウナギがいるのも、ウナギが皮ふ呼吸をしながら旅をしたと考えられます。

### ぬるぬるのねん液も、焼くと変化する

この、たんぱく質をたくさんふくんだ、ねん液は、焼かれると、水気はなくなり、たんぱく質も、熱で変化してしまいます。ですから、おいしいにおいがする、ふつうの魚の肉を焼いたのと同じような、たんぱく質のこげたものになります。もういちど、水につけても、もうたんぱく質が変化してしまっていますから、ぬるぬるにはなりません。



(監修・安部 義孝)

