



## カニはゆでると、どうして赤くなるの

### 殻の中の色素が変わるため

カニやエビの体は、ふつう、生きているときは黒っぽい色をしています。これは、殻の中に、たんぱく質と結びついて、青黒い色になる色素のアスタキサンチンが入っているためです。ところが、カニやエビをゆでると、熱で色素とたんぱく質の結びつきが切れて、殻の中の色素のもともとの色である、赤い色になるのです。

ゆでたばかりのカニやエビの殻が、いちばんあざやかな赤い色をしています。空気にふれているうちに、空気中の酸素のはたらきで、色がくすんできます。これは、色素のアスタキサンチンが、アスタシンという色素に変わるためです。

### 生きているときも殻の色が変わる

この殻の中の色素は、カニやエビが生きて海の中にいるときも、じつは殻の色を変化させています。たとえば、昼間はこうらが赤っぽい色になり、夜は体の色がうすくなるといったぐあいです。この色素は、カニにとって、敵から身を守るのに便利な、保護色の役目をするものなのです。（監修・杉浦 宏）

