



レモンはなぜすっぱいの

すっぱさの正体はクエン酸

ミカンの仲間には、クエン酸という成分が多くふくまれています。これが、すっぱさの正体です。レモンはこの酸味が強すぎて、生のままでは食べにくいのです。

すっぱさの原因物質はわかりますが、なぜ、このようなすっぱい味をしているのか、本当のことはよくわかりません。また、レモンには特有の強い「におい」があります。

強い「におい」には殺菌の作用がある

ワサビ、タマネギ、レモンの皮は、自然の状態ではそれほど強いにおいは出しませんが、葉、くき、根などが傷つけられると急に強いにおいを出します。

これらの強いにおいは、傷口から植物の中に入り込もうとする細菌類を殺すのに役立っていると考えられています。

ワサビ、ニンニク、レモンの皮の切れ端をつりさげたびんに、ショウジョウバエを入れると、ショウジョウバエが死にます。

中でも、ワサビのにおいの殺菌力は強く、ゴキブリ、イモリ、ネズミさえもワサビおろしから出るにおいで死ぬことがわかっています。（監修・中山 周平）

