



キウイをリンゴといっしょに入いれると、よく熟じゆくするのはなぜ

リンゴが魔法まほうのガスを出だしているから

果物くだものがよく熟じゆくすと、たいいていのものが、エチレンというガスを出だします。このガスは、植物しょくぶつの成長せいちょうに、いろいろなはたらきをすることがわかってきて、今では、植物しょくぶつのホルモンいま（体からだの中で作つくられ、微量びりょうで体内たいないのいろいろなはたらきを調節ちょうせつするもの）といわれています。

たとえば、エチレンガスがあると、台所だいどころのジャガイモに芽めが出やすくなったり、秋あきでもないのに木の葉きはが落ちたり、植物しょくぶつのくきや根ねなどがのびるのがおさえられ、ふとってきたりするのは、いちばんよく見みられるエチレンのはたらきは、果物くだものなどがうれるのを早はやめるはたらきです。キウイをリンゴといっしょにしておくと、リンゴが出だすエチレンガスのため、キウイが熟じゆくすのです。

熟じゆくしすぎを防ふせぐには、エチレンを出ださせない

リンゴの箱はこなどに、一部いちぶに傷きずなどがあるリンゴが入はいっていると、そこがくさりかけて、早はやく熟じゆくしたようになり、エチレンガスがででてきます。すると、そのまわりのリンゴはどんどん熟じゆくして、うれすぎて、くさりやすくなります。そのため、秋あきとれたリンゴなどを、春はるまで貯蔵ちよぞうしたいときなどは、エチレンガスができるだけ出でないよう、次つぎのようなくふうをします。

低温ていおんにして、リンゴの呼吸こきゅうを弱よわくさせる、傷きずがつかないように1個こずつ紙かみなどで包つつむ、エチレンガスが出でるのをじゃまする、二酸化炭素にさんかたんそのガスの中なかに保存ほぞんするなどです。

エチレンガスは、輸入ゆにゅうした青あおくてかたいバナナを、倉庫そうこで黄色きいろくうれたバナナにするときなどにも活用かつようされています。（監修・矢野 亮）

