



## ニンニクやワサビのにおいが、ばい菌を殺すって本当なの

### においの成分が、菌を殺す

日本では、昔から、すり下ろしたワサビやニンニク、ショウガなどを、生で食べる、さしみや、すしなどに使っています。これは、長い間の経験で、いっしょに食べるといいということが、わかってきたためなのでしょう。

すり下ろしたワサビやショウガから出る、かおりや、から味が、おいしさを引き立てると同時に、冷蔵庫などがなかった昔、いたんで変質しやすい生の物を食べても、食中毒などになるのを防ぐ、ありがたい食品だったのです。

### ワサビでかびが防げる実験

すり下ろしたワサビを入れたものと入れないものと、二つの入れ物を用意し、両方に、もちを入れ、ふたをして暖かい所に10日間置いてみました。すると、ワサビのないほうのもちには、かびが生えてきましたが、ワサビ入りのほうには生えてきませんでした。

### ニンニクは、ハエも殺せる

水そうを2個用意し、1個にはハエを入れ、もう1個にはハエと、すり下ろしたニンニクを入れ、ガラスのふたをして、観察しました。しばらくすると、ニンニク入りのほうのハエが苦しそうにし、弱って、下に落ちてしまうものも出てきました。ハエだけのほうは、みな元気でした。

これらの実験から、ニンニクやワサビの殺菌力は、かなりすごいのがわかります。

ショウガにも、ばい菌を弱らせる、同じような効果があることが、知られています。

(監修・矢野 亮)

