



## スイカに塩しおをかけると、どうしておいしくなるの

### あまさを強く感じられるから

あまいあめやチョコレートを食べた後、ミカンやキウイなどを食べると、とてもすっぱく感じます。食べる順を逆にすると、ミカンやキウイのおいしさを味わえるし、後から食べるあめなども、さらにあまくておいしく感じられます。また、塩をちょっとなめた後、あまい物を食べると、あまさが強く感じられます。

### 味の対比効果

これと同じように、スイカに塩を少しかけると、塩を感じた舌が、スイカのあまさを強く感じるため、スイカがおいしくなるのです。これを、「味の対比効果」といいます。

おしるこを作るとき、砂糖だけたくさん入れても、あまりあまさが出ません。ところが、ほんの少し塩を入れると、急に、強いあまさを感じられるようになるからふしぎです。これも、味の対比効果のせいです。

でも、塩が多すぎると、味のバランスがくずれ、塩からさだけ強くなって、とんでもない味になってしまいます。塩をかけるなら、なるべく少なめにしておきましょう。

(監修・矢野 亮)

