



## ダイコンは、おろすと、なぜからくなるの

### おろすと、からい成分ができるから

ダイコンは、そのままかじっても、それほどからくはありません。すりおろすとからくなるのは、なぜでしょうか。すりおろすと、ダイコンの組織の中にあるミロシナーゼという分解酵素（生物の体内にあって、ものが変化するときの手助けをするもの）が、はたらきはじめます。そして、からい成分（イソチオシアネート）ができてくるのです。

ダイコンの組織がこわされなければ、酵素ははたらかないので、からい成分のもとであっても、からくはなりません。

### 時間がたつと、からみはぬける

おろしたダイコンのしるをしぼると、からいのはしるで、おろしたダイコンそのものはあまりからくないのがわかります。また、おろしはじめたばかりのダイコンは、まだからくなく、酵素がはたらきはじめて、からくなります。おろしたものを食べずに置いておくと、だんだんからみの成分がなくなっていくのがわかります。

### にると、からみは出なくなる

ダイコンをにると、酵素は熱に弱いためにはたらかなくなるから、ダイコンはからくありません。それどころか、にると、あまい味の成分が作られるため、ふるふきダイコンやおでんのダイコンが、あまく感じられるのです。

ふつう、ダイコンは、葉の生えた上の方に近いほどあまく、先の方ほどからいものです。また、夏とれるダイコンはからく、秋から冬にかけてとれる種類のダイコンは、からくないものが多いものです。ダイコンの上の方が青い、青首大根は、あまくて人気があります。

（監修・矢野 亮）

