



もち^やは焼くとどうしてふくらむの

もち^{なか}の中の水蒸気^{すいじょうき}がふくらます

もち^{そうに}は、お雑煮^やにしたり、焼^やいて焼きもち^たにしたりして食^たべますね。このもち^{こめ}は、もち米^{つく}をむし、つきつぶして作^{つく}ります。

もち^{なか}の中^{せいぶん}の成分^{せいぶん}は、おもにでんぷん^{かん}からできています。このもち^やを焼くと、でんぷん^{なか}がもちの中^{せいぶん}にある水分^{せいぶん}をふくんで、ねばりのあるやわらかいものになります。そして、これがのびて、ちょうどゴムのよう^{かん}な感じ^{かん}になるのです。

また、もち^{なか}の中^{せいぶん}の水分^{せいぶん}は、火^ひで温^{あたた}められること^{すいじょうき}によって、水蒸気^{すいじょうき}となり^{たいせき}ます。すると、体積^{たいせき}が増^ふえ、この水蒸気^{すいじょうき}が、もち^{ふうせん}を風船^{ふうせん}のよう^{ふうせん}にふくらませ^{ふうせん}るのです。

もち^{ちゅうい}は、かび^{ちゅうい}やすいので注意^{ちゅうい}しよう

あた^{あた}ら新しくついたばかり^{すいぶん}のもち^{すいぶん}は、水分^{すいぶん}を45パーセント^{すいぶん}ふくんで^{すいぶん}います。このま^ほまでは保^ほ存^ほ性が悪^ほく、カビ^ほがつきやす^ほくなります。カビ^ほがつかない^ほようにする^ほには、冷蔵^{れいぞうこ}庫^{れいぞうこ}にしま^{れいぞうこ}ってお^{れいぞうこ}きます。長^{なが}い間^{あいだ}保^{ぞん}存^{ぞん}する^{ぞん}場合^{ばあ}い、冷^{れい}とう庫^こにしま^こいます。アオカ^{はつ}ビ^{せい}には、発^{はつ}がん^{せい}性^{せい}の物^{ぶつ}質^{しつ}をふくむ^{ちゅうい}もの^{ひつよう}がありますので、注意^{ちゅうい}が必^{ひつ}要^{よう}です。（監修^{かんしゅう}・青木^{せいも} 国夫^{くにと}）

