



## ラーメンはどうしてのびるの

### めんがおつゆを吸ってしまうから

ラーメンには、しょうゆ・みそ・塩味しおあじなどいろいろなものがあります。日本各地にほんかくちで、特色とくしょくのあるおいしいラーメンが食べられますね。

このラーメンのめんがのびるのは、めんがおつゆを吸いこんでしまうからです。めんは、小麦粉こむぎこをねってつくられますが、めんには、水みずを吸いこむ性質せいしつがあります。したがって、めんとおつゆをいっしょにしておくと、時間じかんがたつにつれて、めんはおつゆを吸って、しまいにはおつゆがなくなってしまうのです。こうなると、ラーメンはおだんごのようになってしまいますから、まずくて食べられません。

### めんがのびない方法

せっかくつく作ったラーメンでも、一度いちどのびてしまうと、もう、元もとにもどす方法ほうほうはありません。しかし、ラーメンがのびるのを防ぐ方法ふせ ほうほうがあります。それは、おつゆをかけないでおけばいいのです。おつゆとめんを別々べつべつにしておけば、少しすこは長持ちながもします。しかし、ラーメンはできたてをすぐに食べるたのが、いちばんですよ。（監修・青木 国夫）

