



お茶づけにあられが入っているのはなぜ

あられが乾燥剤のかわりになるから

お湯をかけて簡単に食べられる、インスタントお茶づけが登場したのは、それほど古いことではなく、1955年ごろです。商品が市場に出たころは、かおりがいいことと、歯ざわりがいいということで、あられが入れられました。ところが、あられは、お茶づけのふくろに入っているのりなどの湿気を吸って、お茶づけを、さらっとさせる効果があることがわかったのです。つまり、あられは、乾燥剤の役目をはたしてくれていたのです。

今では包装の技術が発達して、ふくろに入ったお茶づけが、湿らないようになっていますが、以前は、あられがとても重要なはたらきをしていたのです。

塩の入れ物にお米を入れておくと、塩が湿らない

同じようなことが、ほかにもあります。塩の入れ物にいったお米（なべなどに入れて、熱して水分を取った米）を少し入れておくと、お米が湿気を吸って、塩が湿らずに、いつもさらっとしています。お米が、乾燥剤のはたらきをしているのです。

今では乾燥剤が発達しており、手軽に手に入れられますが、ちょっと工夫すれば、食べ物などを湿らせないことができます。（監修・青木 国夫）

