



チョコレートは、なぜ銀紙に包まれているの

チョコレートの品質を守るため

板チョコを見ると、外側を包んでいるラベルのほかに、内側は銀色のうすいアルミはくで包まれています。わたしたちが銀紙といっているのは、アルミはくです。このアルミはくは、アルミのかたまりをうすくのばしてうすいフィルム状にしたものです。アルミはくは、チョコレートにぴったりと接しますが、湿気を防ぎ、かおりをにがさず、虫をよせつけず、さらに光をさえぎるといって、すぐれたはたらきがあります。つまり、アルミはくで包むことで、チョコレートの品質を守っているのです。

最近では、アルミはくにかわるいろいろな材質が開発されています。

冷蔵庫を利用しよう

チョコレートを家庭で保存する場合は、冷蔵庫に入れるようにします。チョコレート原料のココアバターは、25℃をこえるととけ始め、35℃をこえると完全にとけてしまいます。夏の気温の高くなる時期は、冷蔵庫で冷やすようにしましょう。また、チョコレートは、湿気をきらいますから、銀紙などをはがしたままにしておくと、かおりや風味を失ってしまいます。食べる分だけを冷蔵庫から取り出すようにします。

チョコレートを食べると鼻血が出る、というのはまちがい

よく、チョコレートを食べると、鼻血が出るといいますが、これはまちがいです。チョコレートにふくまれる物質には、体のすみずみの血管を広げ、血のめぐりをよくし、元気をみなぎらせるたらきがあります。また、神経をやわらげ、つかれをとるはたらきもあります。鼻血が出るといっているのは、食べ過ぎをいませたものなのです。（監修・青木 国夫）

