



## しろ 白いダイコンをにると、どうしてすきとおったようになるの

なか くうき がぬけて、 ひかり なか はい  
中の空気がぬけて、光が中まで入るから

ダイコンをつか 料理 すは好きですか。ダイコンは、おでん、ふろふき、たくあん、おろし、さしみのつまなど、いろいろに料理されていますね。

やおや さん みせさき なら 並んでいるダイコンを見ると、白くて、太いものがたくさんあります。ダイコンがしろ み えるのは、しろ しきそ をもっているからではありません。実は、ダイコンのなか くうき のせいなのです。ダイコンの中には小さな穴があり、空気のつぶがたくさんあります。また、ダイコンの ひょうめん 表面はたくさんのでこぼこがあります。この部分に ひかり 光があたって、さんらん 散乱して、しろ み 白く見えるのです。

ダイコンをにると、みず あな 水が穴やでこぼこのなか はい 中に入り、なか 中にある空気を お 追い出します。すると、さんらん 散乱がなくなり、 ひかり 光がダイコンの中まで入りこんで、はんぶん 半分すけて見えるようになります。

これは、くもりガラスのざらざらめん みず 面に水をつけると、ひかり とお 光が通りやすくなって、すけて み 見えるのと同じ原理です。

## やくしゃ へたな役者をダイコンという

ダイコンには、べつ い み 別の意味があります。えんぎりよく 演技力のない、やくしゃ へたな役者をあざけていうときに「だいこん」といいます。「だいこんやくしゃ」ともいいます。

「だいこんやくしゃ」というようになったのは、ダイコンがしろ 白いことから、しろうと 素人のシロにかけたという説や、ダイコンは しょく 食あたりすることがないことから、にんき 人気の出ない役者にかけたという説があります。(監修・青木 国夫)

