



冷蔵庫のなかった昔は、食べ物を保存するのにどうしたの

保存のきかないなま物は、すぐくさった

冷蔵庫のない昔は、食べ物を保存することが、とてもたいへんなことでした。なま物は、すぐにくさってしまいます。くさったものを食べると、おなかをこわすし、ときには、病気になって死んでしまうことさえあります。ですから、昔は、保存のきかない食べ物は、手に入れたらすぐ加工し、できるだけ早く食べるようにしていました。

魚の保存は、塩づけなどの方法で処理した

日本人は、魚をよく食べますが、魚はくさりやすく、保存がたいへんむずかしいものです。冷蔵庫のない時代には、新鮮な魚を食べることができるのは、海に近い、限られた地方の人々だけでした。海からはなれた内陸地方では、魚を運んでいる間に、くさってしまうので、新鮮な魚を食べることはできませんでした。

そこで、魚を塩につけて、保存する方法がとられたのです。塩づけという方法です。魚を塩づけにしておけば、保存がききますし、くさらなくなります。

食品に食塩を加えると、微生物（細菌やかび）の活動をおさえられます。食塩そのものにも、物がくさるのを防ぐはたらきがあります。

そのほか、魚を干物にする方法も使われました。塩につけたあと干す塩ぼし、にたりむしたりしたあとかわかすにぼし、焼いたあとかわかす焼きぼし、などの製造法がありました。

食品を塩づけや干物にして保存する方法は、魚に限らず、いろいろな食品に応用されています。（監修・田代 脩）

