

かほく ワークシート

鍋料理 土鍋の方がおいしい？

ウソか
ホントか

林 義人

鍋料理は金属の鍋より土鍋の方がおいしくできるとして、ホント？

冬は鍋料理のメニューが多くなるね。大抵のうちは鍋料理に土鍋を使っているはずだ。金属の鍋よりおいしくできるとして、ホント？

土鍋の土自体が熱を伝えにくい上、土の中には空気がたくさん入りこんでいるので、全体に土鍋は金属の鍋よりずっと温まりにく

▼▼

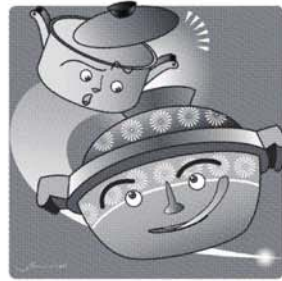


イラスト 杉浦 才樹

い。温まりにくいというところは、ものが煮えるまでに時間がかかることになる。おいしくなりやすいわけ

酵素 働く時間長い

これが土鍋の方がおいしくなる理由だ。

肉や魚の主な成分はタンパク質。タンパク質は酵素によって分解されて一部分

がグルタミン酸というおいしさの成分に変わる。その酵素がいちばんよく働く温度はある程度決まっているのだけれど、土鍋はゆっくり温まるためにその酵素が働く時間が長くなる。だから

また土鍋は冷めにくく、おいしさを長い時間楽しめることになる。

(科学ジャーナリスト)

(2016年2月13日河北新報朝刊)

①鍋料理は金属の鍋より土鍋の方がおいしくできるとするのは、ウソでしょうか、ホントでしょうか。記事中の見出しの部分▶▶の中に「ウソ」か「ホント」の言葉を書き入れましょう。

②金属の鍋と土鍋を比べて、温まりにくいのはどちらですか。理由も書きましょう。
答え：

理由：

③金属の鍋と土鍋を比べて、おいしさの成分（グルタミン酸）がたくさんできるのはどちらですか。理由も書きましょう。

答え：

理由：

年 組 名前

(小学4年生以上/国語、理科、家庭学習)