

すいかに塩っておいしいの？

神津島村立神津小学校

山本 莉子

1. 研究の動機

祖母から「昔から日本人は、すいかに塩をかけて食べていた。」と聞いた。インターネットで調べてみたら、昔は冷房などがなかったので汗を大量にかき、水分と塩分が体から失われたので、その水分と塩分を補給する意味でも塩をかけていた。

しかし、実際にすいかが甘くなるのではなく、口の中で甘く感じやすくなる。塩には酸味や苦みを抑える効果があるため。これを味の対比効果ということを知った。

- アンケートサイト「みんなの声」（現在の総投票数：6464票）によると、総合・年齢別・性別すべてにおいて、「かけない」派が1位。地域別の結果では、12都道府県で「塩をかける」が1位だった。

東北：宮城県・福島県

関東甲信越：群馬県・長野県・山梨県

東海：静岡県・岐阜県・三重県

四国：愛媛県・徳島県・高知県

九州：宮崎県

そこで、すいかはどんな植物かを調べてみた。

- ・果実を食用にするために栽培されるウリ科のつる性一年草である。
- ・原産は、熱帯アフリカのサバンナ地帯や砂漠地帯である。
- ・紀元前 4000 年代にはすでに栽培されていたとされる。
- ・その頃はまだ現代品種ほど甘くなかったことが推察される。
- ・高温・乾燥・強光線の環境を好む性質がある。
- ・日本の梅雨のような環境は苦手である。
- ・日本に伝わった時期は定かではないが、平安時代に中国を経て日本に渡ったと言われている。
- ・イスラエルでは、「ブルガリット」と言われる白くて硬質な塩漬けチーズをかけて食べていたが、今ではあまり引き継がれていない。

塩にもいろいろ種類があった。

自宅にあった、岩塩・食塩・焼き塩・うまみ塩・天日塩の5種類の塩をかけて、どの調味料が一番おいしいか調べることにする。

	岩塩	食塩	焼き塩	うまみ塩	赤穂の天日塩
産地	ドイツ	長崎	岡山	岡山	オーストラリア
原料	海水	海水	海水	海水・グルタミン酸ナトリウム	天日塩・粗製海水塩化マグネシウム（にがり）
製法	天然岩塩を粉碎	イオン膜・立釜	イオン膜・立釜・高温焼成	イオン膜・立釜・混合・乾燥	差塩製法（天日塩と塩田産にがりを混ぜる）
大きさ	大きい	小さい	小さい	小さい	小さい
形	多角形	直方体	直方体	球	四角形の集まり
色	半透明	白い	半透明	白い	白い
手ざわり	ごっごつしている	サラサラしている	サラサラしている	サラサラしている	サラサラしている
写真					

2. 予想

美味しいと予想するのは「食塩」である。普段使っている為、一番慣れた味だからと予想する。

反対に合わないと思うのは「岩塩」である。

見た目の形状も大きく、舐めたら一番塩味が強かったからである。

糖度は「実際に甘くなるのではない」味の対比効果というのだから変化はしないと考える。

3. 実験の方法



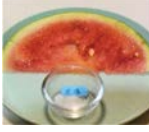


準備するもの

- ・すいか（祖母が畑で作ったもの2個）
- ・調味料 岩塩・食塩・焼き塩・うまみ塩・天日塩（各ひとつまみ）
- ・容器（6個）
- ・糖度計

1. すいかを切り分ける
2. それぞれ別の容器に入れる
3. 塩を同じ量振りかけ、1分待つ
4. 試食し、糖度計で糖度を計測

4. 実験結果

糖度8%のすいか

8%	なし	岩塩	食塩	焼き塩	うまみ塩	赤穂の天日塩
1人目	いつもの甘さ	しょっぱさを感じる	海水みたい	ちょっと香ばしい	しょっぱい後に甘くなる	甘さを感じる部分もあったが全体的にしょっぱい
2人目	おいしい	浸透していない	美味しさが無い	しょっぱい	甘い所もある	しょっぱい
3人目	おいしい	溶けていない	あまり美味しくない	しょっぱい	丁度いい	しょっぱい
4人目	普通	しょっぱさを感じる	すいかの味がなくなった	苦みが少ない	しょっぱい	おいしかった
糖度	8%	8%	8%	8%	8%	7%
写真						

糖度10%のすいか

10%	なし	岩塩	食塩	焼き塩	うまみ塩	赤穂の天日塩
1人目	すごく甘い	後味がしょっぱい	まとまってない	変わりなし	ざらつきがある	塩の粒を感じる
2人目	すごく甘い	塩の味しかなない	後から甘い	おいしい	おいしい	おいしい
3人目	おいしい	塩が強い	しょっぱい後に甘さを感じる	変わりなし	けっこうおいしい	変わりなし
4人目	うまい	塩の強さを感じる塊が残っている	しょっぱい後に甘く感じる	おいしい	変な味に感じる	まろやか塩味が弱い
糖度	10%	10%	10%	10%	9.5%	10%

5. 結論

- ・岩塩は固まりのためか、あまり溶けず、かかった部分だけしょっぱくなった。
- ・食塩は少量でも塩味が強いようで、おいしいという意見が少なかった。
- ・焼き塩は、製造工程で粗塩を加熱して、塩の水分を飛ばしたもので、苦みが取り除かれるせいか、海水のような苦みがなく、香ばしく感じる人もいた。
- ・うまみ塩は、グルタミン酸ナトリウムや粗製海水塩化マグネシウムなど、他の材料も混ざっているためか、塩以外の味が感じられる。
- ・天日塩は塩の粒を感じる。にがりの味と思われる苦みを感じる。
- ・糖度は塩をかけても大きな変化はない。

6. まとめ

- ・今のすいかは品種改良されていて、とても甘いので、塩をかけなくても十分に甘みを感じるため、対比効果を目的とした塩は必要ないと感じた。

- ・昔の人は効率よく塩分を取るためにすいかに、塩をかけていたということが分かった。
- ・好みは人それぞれ分かれるが、すいかに塩をかけるのなら、**焼き塩が一番おすすめだと思った**。苦みが少ないため、すいかの甘さを邪魔しないと思うから。
- ・**岩塩**はしょっぱすぎるのと、そうでない場所ができるので、塩味に差ができてしまい、均一な対比効果ではなくなってしまうので、**おすすめ度は最も低い**。

7. 今後の課題

- ・塩以外の調味料でさらにおいしくすいかを食べる方法を探してみたいと思った。

8. 参考文献

(インターネットサイト)

- ・ Saita
<https://saita-puls.com/18098>
- ・ ウィキペディア
<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B9%E3%82%A4%E3%82%AB>