

つづ だいに もん
続いて第二問!

あま
みかんを揉むとみかんが甘くなるといわれて
いるのは一体なぜでしょう。

①揉むことで甘い成分が増えるから

②揉むことで酸っぱい成分が減るから

③揉むことで魔法にかかるから

だいいちもん こた
第一問の答えは、②へタを下にしておく

みかんの水分が出てくるへタを閉ざしておく
ことで、みかんが乾燥しにくくなり長持ちします。

だいにもん こた も す せいぶん へ
第二問の答えは、②揉むことで酸っぱい成分が減る
から

みかんを揉むと細胞が傷つき、その細胞を治す
のにみかんの酸っぱい味を作っている成分が使わ
れます。そのため、みかんの酸っぱさが減って甘さ
を強く感じるようになるのです。

おい た
みかんを味わっておいしく食べてください。