

食?問

Q

塩と砂糖を冷蔵庫に入れていたら固まっ
てしまいました。なぜでしょうか？

A 味の決め手となる調味料。特徴を踏まえ、正しく保存したいですね。食品学専攻の東京家政学院大の林一也教授(56)に聞きました。

「湿気を吸って固まったのでしよう」と林さん。塩を例に説明してくれました。湿気が多いと、空気中の微量な水分が塩の表面に付着。水分で塩が溶けます(吸湿)。これ以上溶けない状態になると、表面の水分が蒸発(放湿)。乾燥が進み結晶同士がくっつきます。湿度の変化で吸湿と放湿を繰り返すうちに、結晶が大きくなり固まっています。

砂糖は種類で異なります。グラニュー糖は湿気で固まりますが、表面がしっとりしている上白糖や三温糖は乾燥で固まるそうです。

固まった塩や砂糖は品質に問題



はなく、砕いてそのまま使ってください。

林さんは「開封した塩や砂糖はジッパー付き保存袋や密閉容器で湿気や乾燥を避け、温度変化を抑えられる冷蔵庫で保存するとい」と助言します。冷蔵庫内はどちらかといえば乾燥していますが、扉付近は外気が入りやすいため湿気にさらされやすいので注意してください。湿気の少ない冷暗

塩・砂糖は密閉して保存を

衣食住

生活

家族
働く
健康
介護・シニア
家計
子育て

日月火水木金土

所で保存するのもOKですが、せっけんなどがあるとおいが移るので注意が必要です。

塩と砂糖は品質劣化がほとんど起きないので、賞味期限表示が食品表示法で免除されています。紹介した保存方法を守れば長い期間使い続けられます。

他の調味料の開封後の保存法も聞きました。しょうゆ、みそは発酵が進むので冷蔵。マヨネーズやソース、ケチャップは冷蔵しないとすぐ腐ります。林さんは「未開封の場合は保存条件の記載に従ってください。ほとんどが常温保存になりますが、30度以上になる場所で保存するなら、最初から冷蔵すると品質は落ちにくいです」と話します。(服部利崇)

※今さら聞けない調理の基本、季節のレシピ、トレンドなど食にまつわる質問を生活部までお送りください。=第2~5土曜掲載