

ふじきごぼん

第273号

2025年
1月号

こい うすいの ふじき

あじつけは むずかしい

さむい きょう、 おゆうはんに
あんちゃんのおとうさんが
じまんの「よせなべ」をつく
っています。

「あんちゃん、ちよっと おあじ
みしてくれるかな。」

「うーん、ちよっと うすい…。」
「こいめに あじつけしたつ
もりだけど、やさいを いっぱい
いれたから うすくなっちゃっ
たんだね。」

おゆうはんに およばれしてい
た ルカくんが ききました。

『『こい』とか『うすい』ってど
ういうこと?』

おきやくさまの うさこせんせ
いが、おしえてくださいました。

「ルカくん、えのぐと、すこし
おみずをいれた コップを 2
つ よういしてくれる?」



「はい、どうぞ。」

「あおい えのぐを、 1つのコッ
プには おおめに とかして、もう
ひとつの コップには すこしと
かしてみてね。どう?」

「えのぐが おおいコップは、こい
あおいろです。すくないのは うす
いあおいいろです。そうか! いっ
ぱい とかすと『こい』のですね。」
「そうです。では、こいあおいろの
コップに みずを たすと…。」

「あれ、うすいコップと おなじに
なった。と、いうことは、おなべの
あじが うすくなったのは、みずが
たされたって ことですか?」

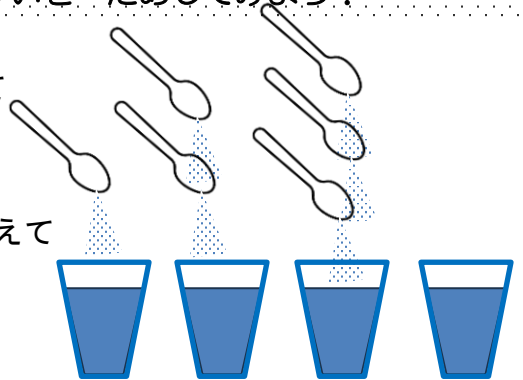
「ルカくん、すばらしい! やさいに
は たくさん みずが ふくまれて
います。みずを いれるのと おな
じに なったんですね。」

「なるほど、それでは、もうすこし
おしょうゆを たしましょう。」

かんたん？ いがい？ ためしてみよう！
 いれる りょうの ちがいと こさの ちがいを ためしてみよう！

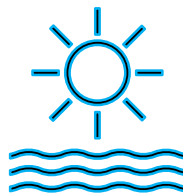
みずをいれた コップを いくつかならべて
 しおか さとうを、ちいさいスプーンに
 すくって いれてみよう。

1ぱい、2はい・・・いれる りょうを かえて
 おあじみしてみよう
 おいしく かんじるのは なんぱい？
 えのぐの いろでも ためしてみよう



クイズコーナー

- 1 うみのみずの
 こさは どのくらい？
- 1) コップに みずと
 しおを はんぶんずつ
 - 2) しお おおさじ1ぱい
 - 3) しお こさじ1ぱい



2

- こい あおいろのみずと
 うすい あおいろのみずを
 おなじ りょう
 まぜると なにいろ？
- 1 もっと こい あお
 - 2 ずっと うすい あお
 - 3 ちゅうくらいの あお



さむいときは
 おなべが いちばんですね

なべりょうりなら
「なべくら」

よせなべ、
 とりなべ、
 ちゃんこなべ・・・
 きりたんぼなべは
 ゆきぐにの かおりがします。



みんなが みつけた ふしぎ

ほそく ふうっ と
 すると つめたい。
 いっぱい はあっ と
 すると あったかい。

(同じ息でも、冷ます時と、
 手を温める時が違う)
 (S.O. 4歳)

みんなも みつけた
 ふしぎ おしえてね

濃い 薄い

味付けの濃い薄いの話は単純に濃さだけで話
れません。人の舌が感じる味覚は五感の一つで
が、毎日の食事で必ずお世話になつていながら、
視覚や聴覚に比べてまだ完全に解明されていな
い面が多い感覚です。

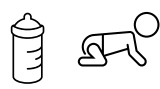
しかし、少なくとも濃く感じた味に、水を加え
ると薄くなることは誰でもが納得するでしょう。直
接水を入れなくても、あんなやんの家のお夕飯の
寄せ鍋のように、野菜をいれると薄くなることも
あります。野菜は多く水分を含み、塩分のある鍋
の出汁の中に入ると、浸透圧で野菜内部の水分が
外に出ます。きゅうりに塩をかけると水が出るの
と同じ現象です。結果、だしに水を加えたことと
同じで味が薄まります。

よく、味見しているうちに濃いのか薄いかわか
らなくなつたということがあつたように、味覚は結
構相対的に感じてしまう傾向にあります。そのため、
食品の味の目安を示す時、塩分であれば塩分
濃度、果物であれば糖度等といった、数字にして
比較する方法を様々に工夫しています。

さて、子どもの認識にとつて味が濃いか薄いか
と、濃度とが直接繋がっていないことがありま
す。というのも、味は口にしたものが美味しい、
まずいといった総合的な印象でまとめられます。
例えばその中の塩分がどれだけ含まれているか、
わざわざ意識して注目しないと濃く感じた味と
いうものと、濃度との関わりがピンときません。
大人は調理の経験上、いつの間にかこれが自明の
事実になつていきます。

今回のルカくんの疑問のように、不思議に思つた
ところで塩の量と味、水の量と味と
いった経験を積んでいくと、自然と
濃度を意識できるようになるでしょう。

子どもにとつて濃い薄いは、味より
も色のほうが身近でしょう。特に色
水や絵の具はよく取り扱う対象です。
濃い色水を作ったかと思ったら色の元を
沢山入れればいいことは体験でよく知つていま
す。また、水を入れると薄まつてしまうことも。



色も味もわかりやすい身近なものは、カルピ
ス！こんなふうに、子どもにとつて濃い薄
いを体験できる場面は色々あるので、
ぜひ、気づいたときには、その体験
の幅を広げてあげてください。
話は変わりますが、塩と水と
濃度というところ、ちよつとどう
ざりする気分を持つ方もいませんか？何が
「溶」けている「液」を「溶液」と呼び、水
のような液に溶ける物質を溶質（溶）け込む
物（質）、水のように溶かすための液を溶媒
（「媒」は仲立ちの意味）といいます。溶質の
質量を溶液の質量（溶質と溶媒の質量和）で
割つて百倍したのが溶液の濃度（%）です。
様々な濃度はこのように溶け込んでいる溶質
がどれだけの割合を占めているのかを示して
います。海の塩分濃度は場所によつて違いま
すが平均的に3.5%と言われています。5
00mlペットボトルに海の水がいっぱいあ
つたら、17.5gの塩が溶けています。こ
れはおおよそ大さじ1杯。一生使わないかも
しれない数学の公式が多い中で、これは大人
になつても結構お世話になる式ですね。



ママとサイエンスが新たに展開
した活動「WonLab (ワンラボ)」
では、科学や教育読み物、子育て
に関する多くのコンテンツを
note.com/wonlab で提供してきます。児童
文学の松井り子氏も連載を寄稿中。メン
バーシップ登録（有料）でより多くのコンテ
ンツをお楽しみいただけます。
Instagramでも科学一般と植物の解説
付きの写真を順次掲載。フォローよろしく！



子供が見つけた不思議・ミニ解説

熱々の料理を前に、「ふうふうして…」と言つた記憶は多くの大人も
もっていることでしょう。ふうふうとはあはあ、この違いによく気
が付きましたね。たしかに同じ息なのに冷たくも暖かくもできて便
利です。熱いスープを「ふうふう」する時、たしかに口をすぼめて
細く勢いよく息を吐きだします。実際にそんなふうに出した息
を指先に当てると冷たく感じます。この息がつくる風は口をとがら
せるようにして吹き出すことで、周囲の冷たい空気を押し風を作
っています。スープに当たる風は体温で温まった息ではなく、冷
えた空気の流れになり、さらに勢いよく当たるので表面の水分を蒸
発させやすく、気化熱で冷える面もあります。一方、手を温めたく
て両手で口を覆うようにして、「はあはあ」と胸の奥から息を吐き出
すと暖かく感じます。体温で温まった湿度の高い息がそのまま手か
かるためです。口から出たばかりの息が温かいことは、冬の寒い日
に吐き出した息が、口のそばで白くなることでもよくわかります。

謹賀新年

気温が高めで紅葉が12月にずれ込み
ましたが、暮には本格的に冷え込んで
体調管理が難しい今日このごろです。
皆様2025年の幕開けにご来光を拝めま
したか。毎日ある日の出、元旦の太陽を
特別視するのは『人』ならでは。私達の
社会は自然現象に意味を持たせたもの
が多いですね。ふしぎ新聞は皆様の不
思議でできています。ふしぎのご報告
お待ちしております。HPより無料でダウ
ンロード可。紙面ご希望の場合は、切手代
値上げに伴い年間(11回+手数料)の
1320円を小額切手で。(5部同封可)
URL: science-with-mama.com

お散歩で発見！雑草日記

「屠蘇とスパイス・ハーブ」

2025年のお正月はいかがお過ごしでしたでしょうか？古人の言によれば「一年の計は元旦にあり」。このコーナーも、今年は五感を働かせた内容をお届けするという目標を立てたことを、ここに宣言いたします！

さて、今月は、お正月にいただく『お屠蘇』について植物の切り口からお話したいと思っております。

お屠蘇とは、屠蘇散（とそさん）という十種類前後の生薬を日本酒と味酢（みりん）に漬けこんだ薬草酒で、お正月にその年の無病息災・一年の邪気除けなどを願って飲むお酒です。我家では、大晦日の夜に屠蘇散を日本酒と味酢を1対1の割合で浸けて、元旦の朝に頂いております。お屠蘇は地方で様々な特色があり、日本酒だけで浸けこむ地方や、九州地方では日本酒ではなく赤酒を用いるそうです。皆様のご家庭ではお屠蘇、飲まれていますか？お屠蘇の歴史や作法については本やインターネットで様々な情報があるのでこちらをご覧ください。こちらでは屠蘇散に使われている生薬についてお話をします。

代表的な生薬として、山椒（サンショウ）、陳皮（チンピ）、桂皮（ケイヒ）／肉桂（ニッケイ）、桔梗（キキョウ）、白朮（ビャクジユツ）、八角（ハツカク）、防風（ボウフウ）などがあります。これらは漢方で風邪薬や胃薬、整腸剤として使われている生薬です。免疫力を高める作用もあります。桔梗、白朮や防風は手軽に手に入れることが

これまでの科学者のエピソードは、また折に触れお話することにして、科学を語ることにもどります。先日、私は高熱が出て病院に行つたところ、血球（白血球、赤血球、血小板）の値が低すぎて危険な状態だと

科学を語る

説明があり、即、入院と告げられました。解熱剤、抗生物質の点滴を受け、素人の私でもありとあらゆる検査をして、日々探血もありました。一週

できませんが、それ以外の生薬、実は身近なスパイスやハーブです。特に陳皮はミカンの皮を乾燥させたものです。冬に頂くミカン、皮は捨てていますよね？じつは生薬なのです！

私の屠蘇散のレシピをご参考までに。ハーブシヨップなどで手に入るものだけで調合しています。小豆蔻（カルダモン）、八角（スターアニス）、茴香種子（フエンネルシード）、甘草根（リコリスルート）、丁子（クローブ）、生姜（ジンジャー）、柚子皮（ユズピール）、陳皮（マンドリンピール）、柚子皮（ユズピール）生薬名など分からないのも、英語だと聞いたことがあるスパイスやハーブ名ということが分かりますよね。香りも抜群に良いですよ。

スーパーなどで屠蘇散はバックに入っている手軽なものが販売されていますが、来年のお正月は、オリジナル屠蘇散の調合にチャレンジしてみたいかがでしょうか？特別な一年になるかもしれません。



市販の屠蘇散



葎草オリジナル調合

間経過したところで、医師から「何らかの感染症ですね」ときっぱり宣言されました。『何らか』ってなんやねん！とツッコミたかったのですが、もう清々しいきっぱりさだったので、返す言葉がありませんでした。

それで、血球値が安心な値まで戻ったところで退院の運びとなりました。私にとっては、医学、さらには科学全般について考えることができ、怪我ではなく入院の功名でした。次回私のこの考察をお話したいと思えます。

今月の話題より

ちょっと変わった絵本の楽しみ方

お料理していて調味料を使い、味付けして味見をしている場面のある絵本を探してみました。「おばけのcockさん」（福音館）表紙から、おばけがオサジで調味料を入れ中。おばけのレストラン『おばけてい』のキッチンでは親方と二人の見習いおばけたちが新しい料理に挑戦です。ユニークな親方のアイデアスープはどんな味に仕上がりましたか？ちゃんと味見をしていますよ。「うどんやのたあちゃん」（同）うどん屋さんの娘のたあちゃん、商店街の守り神のお稲荷さんと思わぬことからお知り合いになり…。うどんのタレを作るときは濃薄の味見が重要！「おでんおんせん」（同）とこちゃんが作るおでん、なんだかとてもない調味料を入れていきそうな予感。世界を旅していくおでんの具たち。最後の仕上げは薄口醤油。「おなべおなべにえ

たかな？」（同）狐のキッコのシリーズ。にんじんスープの塩加減を味見しています。美味しくてつい味見しすぎた結果、大変なことに。「サラダでげんき」（同）リッチャンが病気のお母さんのためにサラダをつくと、いろいろな動物がアドバイスしてくれます。仕上げの塩や油を入れてかき混ぜたのはゾウ。「まいごのまめのつる」（同）赤い屋根に住むマグ婆さんは野菜作りが得意の料理下手。緑の屋根のメグ婆さんはその逆。仲の悪い二人は一緒に豆スープをつくってまで喧嘩腰ですが、みんながその味見をして大喜びする…。「せかい1おいしいスープ」（同）腹ペコの3人の兵隊に、村人は食べ物はないといいいます。そこで石でスープを作ると言い出した兵隊たち、みんな半信半疑ですが、結局その口車に乗って次々材料を持ち出し、出来上がった豪華なスープでみんなは幸せ。「すきとおりすけのすけ」（同）透明人間に薄い色、濃い色をかけたなら、その姿が見える？奇想天外な楽しい絵本。

クイズ解答 1) 3. コップ(200ml)に7g(小さじ多めに1杯)

2) 3. 濃いものと薄いものを混ぜると、その中間になる。