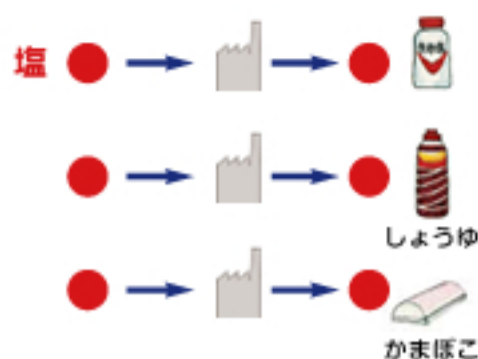


# 1 食べものに使う塩 家庭用・食品加工用



塩には、味つけだけでなく、脱水（だっすい）・防腐（ぼうふ）・発酵調整（はっこうちょうせい）・ねばりを出すなどはたらきもあります。これらを利用（りよう）して、広く食品の加工に塩が使われています。

≫ 塩の使いみちを考えるヒント

## 塩のまま 食べものに…

### 味つけ



しょっぱいものは、みんな塩が入っている。しょっぱい味をつけることができるのは塩だけなのだ。



いろんな食材（しょくざい）と塩でできているよ。塩味があるからおいしいんだね。



## 塩のまま 食べものに…

### 防腐・発酵・保存



味つけよりも、「腐（くさ）るのを防（ふせ）ぐ」ために使われている。「うまみを引き出す」はたらきもしている。



塩でバイキンがふえにくくなるよ。それは漬物（つけもの）も梅干（うめぼし）も塩ジャケも同じ。みそやしょうゆのうまみを引き出す麹（こうじ）は、塩があるとよく育つよ。



## 塩のまま 食べものに…

### ねばり



味つけよりも、「ねばり」を出すために使われている。



小麦粉（こむぎこ）は塩水でこねないと、うどんにコシもできないし、パン生地もまとまらない。ひき肉や魚のすり身に塩を入れないと、きれいな形のハムやソーセージ、かまぼこにならないんだって。



## 塩の使いみちを考えるヒント

塩がどんな品物に使われるかを考えるとき、だいじなことがある。それは、その品物が「なにでできているか」ということだ。



たとえば、コップ。  
ガラスでできているよね？



たとえば、ノート。  
紙でできているよね？



姿（すがた）はちがうけど、窓（まど）やピンも、  
ガラスでできているのは同じだね。



姿（すがた）はちがうけど、ティッシュや  
本も、紙でできているのは同じだね。



できあがった品物の姿（製品）じゃなくて、その品物がなにでできているか（素材）がだいじなんだ。なにでできているかに注意しながら、どんな品物に塩が使われているかをみてみよう。