

レンジで「チン」クイックスイート



みどり と パパ と ママ

「石焼きイモ」のかけ声が聞こえてくる季節になりました。寒い時には、ホクホクの石焼きイモが最高です。生イモをかじってもちっとも甘くないのに、石焼きイモにすると、なぜあんなに甘くなるのでしょうか？

デンプンが

分解され糖に

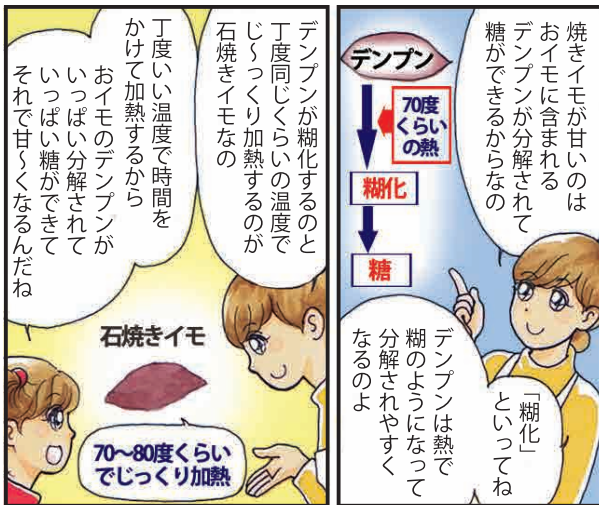
それは、イモに含まれるデンプンが熱で分解されて糖ができるからです。デンプンは熱をかけることにより糊のように変わり、分解されやすくなります。このようなデンプンの変化を「糊化」と呼びます。石焼きイモは、サツマイモのデンプ



ンが糊化^{こか}する70度くらいの温度で、1時間ほどかけてじっくり加熱するので、糊化^{こか}するデンプンと分解されてできる糖^{とう}の量が増えて、それだけ甘み^{あま}が強くなるのです。

速い！甘い！おいしい！
あま

石焼きイモのおいしさを家庭でも手軽に味わいた



い、そんな要望にこたえて開発されたのが、電子レンジでもおいしく調理できる品種「クイックスイート」です。電子レンジはとても便利な調理器ですが、実は焼きイモの調理が苦手です。電子レンジでは短時間で加熱されるため、糖^{とう}ができる時間も短くなってしまい、甘^{あま}くなりにくいのです。

しかし、「クイックスイート」のデンプンは、普通^{ふつう}のサツマイモより20度くらい低い温度で糊化^{こか}が始まる性質を持っています。短時間の加熱でも、普通^{ふつう}のサツマイモよりも早く糊化^{こか}が始まる分だけ多くの糖^{とう}ができて、甘^{あま}くなるのです。250グラムのイモなら、約7分でできあがります。でも、食べる時は、ゆっくり味わって、やけどには注意しましょう。