

## リンゴの表面がべたついているのはどうして?

ようやく暑さもやわらぎ、秋らしくなってきました。旬を迎える野菜や果物も多く、秋の味覚「リンゴ」は誰もがイメージできますね。リンゴは皮や皮下の部分に栄養が多く含まれているといわれるので、皮ごと食べたい果物です。でもなんだかリンゴの皮ってベトベトしていたり、よく見ると白い粉がついていたりして、ちょっと気になることがありますか。リンゴ農家さんへも、よくワックスや農薬なのではないかという声が寄せられるようです。

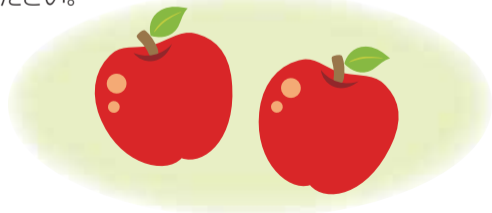
### ●表面の白い粉、食べても大丈夫?

リンゴの皮表面についている白い粉は、農薬ではなくリンゴの果皮から自然に染み出たロウ物質です。このロウ物質は果粉(ブルーム)といわれ、雨や露などの水分をはじきリンゴの病気を予防したり、また果実の水分の蒸発を防いで新鮮さを保つ働きがあります。ブルームはリンゴ、ブドウやブルーベリーなどの表面が滑らかな果物ではよく目立ちますが、キュウリやカボチャ、シソなどにも出ています。ブルームが出るのは新鮮でよく熟している証拠です。

### ●リンゴのベトベトの正体

リンゴの表面がツルツルしたり、ベタベタするのはワックス(被膜剤)を塗っているからではありません。リンゴは成熟するにつれてリノール酸やオレイン酸などの脂肪酸が増えてきます。これが皮に含まれるブルームを溶かして表皮に現れてくるため、べたついた状態になります。この現象は生産現場では「油あがり」と呼ばれ、人体に害はなく、むしろ完熟して食べ頃になったしるしとも言えます。リンゴの種類によってこの現象には差があり、ジョナゴールドのようにべたつきをよく感じるものと、ふじのように熟してもべたべたしないものがあります。

このようにリンゴ表皮のベトベトや白い粉は、リンゴが自分を保護するために出す天然の物質です。体に悪いものではありませんので、安心して皮ごとお召しあがりください。



東海コープ  
ホームページに  
「おいしくって、  
安全なおはなし」の  
バックナンバーが  
あります。



2017年  
10月2週  
(41号)

東海コープからの  
おいしくって、  
安全なおはなし

