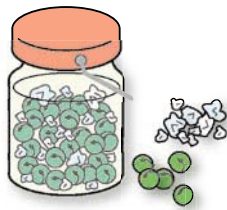


03

氷砂糖のトリック

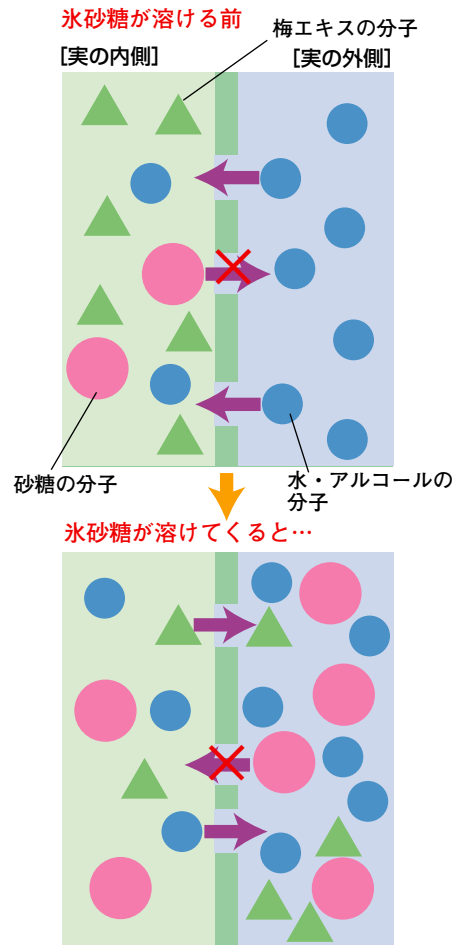
店先を青梅が爽やかに彩る季節となりました。ご家庭で梅酒をつくる方もいることでしょうが、その際、普通の粉砂糖でなく氷砂糖を使うのには、実は理由があるのです。



梅の実の果皮には、目には見えないほどの小さな穴が無数に開いています。水やアルコールなどの小さな分子はその穴を通して移動することができますが、それより大きな分子（砂糖など）は通ることができません。

さて、同じ重さの氷砂糖と粉砂糖を比べた場合、氷砂糖の方が、表面積が小さいため溶けるのに時間がかかります。したがって、梅酒づくりに氷砂糖を使用すると、梅の実にはもともと糖分がありますから、氷砂糖が溶けないうちは、実の内側の方が糖度が高くなっています。すると、それを薄めて同じ濃度にしようとして、水やアルコールが実の中にしみ込んでいきます。やがて氷砂糖が溶けるにつれ、次第に実の外側の方の糖度が高くなる

<イメージ図>



と、今度は実の中から水やアルコールがしみ出してきます。そのとき、アルコールに混ざって梅のエキスが引き出されるのです。

もし普通の粉砂糖を使うと、すぐに溶けてしまうため、初めから実の外側の糖度が高くなってしまいます。すると、それを薄めようとして実の中の水分がしみ出てきますが、アルコールほどには梅のエキスが引き出されないのです。つまり、風味ゆたかな梅酒をつくるには、氷砂糖の時間のトリックが必要です。
(平成 15 年 6 月)