

ヒミツがまる見え！

「おしり」の断面

TDK 食べもの断面協会 著

両手に持ったおにぎりをひと口食べて「あつ、梅干しだったよ」と悲鳴をあげたりします。「鮭がよかった!」とか「昆布が好き」という好みもありますが、中身を見た瞬間の驚きやでは、断面がきれいに見えているのり巻きはどうでしょう?

黄色い卵焼き、ピンクの甘いでんぶ、茶色く味のしみたかんぴょう、シャキッとした緑のきゅう

り……まぐろの赤身やいかなどの豪華な海鮮巻きもあります。その断面は華やいでいて、手に取る前から、口の中には唾液が準備万全、脳みそはおいしい予

感に震えながら備えています。

食べものの断面には、見えるおいしさが満載。食べる前によくよく観察していくと、隠れたおいしさのヒミツが発見できます。

おにぎりとのり巻き、具材の豪華さこそ違えど「ごはんをのりでくるんだもの」という、組み合わせは同じ。でも、本当の違いはここから。断面をよ～～～～～見てください。

おにぎりのお米と、のり巻きのお米は微妙に違いますね。のり巻きは、酢飯。ちよつとツヤツヤして、味が付いています。

ふつくらおいしく握られたおにぎり、キュツと巻かれたのり巻き、お米の密度がビシヨ～～～～に

違うのです。
お米だって、おにぎりにはコシヒカリやあきたこまちなどの、ちよつと粘りのある品種。のり巻き

の酢飯には、粘りの少ない、さつぱり系のササニシキがぴったりなのです。どちらも、ベタツと詰まつ

たごはん粒は、おいしくありません。普段は上の方から眺めていた料理を

おいしい断面は、食べても間違いなくおいしいものです。

断面にしてみると、意外な表情が顔を出すことも。お湯を注いで待

ちきれない3分。ハフハフ、ずるずる、5分もすればスープまで完食で、全ては完結してしまいます。

おいしいものをほお張るひとときは、栄養とかカロリー、つまらないウンチク情報などかすむほ

ど、人生の中で最も重要な時間なのです。

次にカップ麺を食べるときには、本書の1分後、3分後の写真(10、11ページ)を思い出しながら、待ち時間を充実したものにしてください。

本書は、誰もが大好きなごはんの数々を魔法のナイフでスパッとまっふたつにしてあります。

べていたけど見たことのない景色、見ていたはずなのに知らない断面情報、あれこれ満載です。

この魔法のナイフの切れ味が、どんなスーパーテクニクなのか、あれこれ想像してしまうと、断面制作TDK

せつかくの断面がマズく見えてきますので、くれぐれもご注意ください。

はじめに 2

みんな「大好き！」のおいしさ

カップ麺 8

おにぎりとおむすび 12

ナポリタン 18

チャーハン 22

チーズ 26

ざるそば 28

ぬか床 32

クロワッサン 36

カレーライス 40

だし巻き卵と卵焼き 44

おでん 48

わっぱ弁当箱 52



ジューシー脂がおいしい

唐揚げ 56

ハンバーグ 60

メンチカツ 64

ミルフィーユ牛カツ 68

生ハム 72

牛丼 76



甘味の中身

いちごのショートケーキ 80

石焼きいも 84

たい焼き 88

フルーツトマト 92

ホットケーキ 96

カフェオレ 100

あんみつ 104

メロン 108





あごがき
142

さば缶
138

黒まぐろ
136

さんまの塩焼き
132



魚のうま味



天井
128



ベーグル
124

ハンバーガー
120



みそ汁
116

広島のお好み焼き
112



絶妙な組み合わせ

みんな「大好き!」のおいしさ



カップ麺

カップ麺にお湯を入れてからの

「3分間」は魔法の時間。

その時間は永遠に感じられたものですが、

「中の麺はどんな？」

「今開けたらダメか？」と、

やっぱり中身は気になります。

その内側は、想像以上に知恵がギッシリ！

この世界的な発明を、

まっふたつにしちゃいました。

底には隠された空洞が！

下部に空洞があるおかげで、麺は下からも加熱されて、ムラなく戻すことができるのです。また、輸送中に崩れにくくなるメリツトもあります。麺が宙吊りになっているのは、量をごまかしているわけではないんです。

また、よく麺の密度を見ると上部はギッシリ詰まっているのに、下の方はスカスカ。「材料を少なくして儲けるためじゃないか！」って？いいえ、違います！お湯の温度は上が高く、下にいくほど低くなるもの。温度差の中でも全体をしっかりと戻すことができるように、密度を変えてあるのです。

「かやく」って火薬なの？

カップ麺に入っているかやくは「加薬」と書きます。薬味を加えるという意味。火気厳禁・爆発注意の「火薬」ではないのでご安心を。



下の方はお湯の温度が低いので、ちょっとスカスカ

空き容器を使って 簡単温泉卵の裏ワザ

カップ麺の容器は保温性のある素材なので、熱湯を注ぐだけで簡単に温泉卵が作れちゃう！

- 1 洗ったカップ麺の空き容器に、室温に戻した卵を入れる。
- 2 沸騰したてのお湯を内側の線まで注ぎ、お皿などでフタをして20分置く。
- 3 お湯だけ捨ててフタをし、さらに10分置けば出来上がり！



ツルツル

すすれない人々

世界には、麺をすすれない人たちがたくさんいます。スープも音を立てないよう、もぐもぐ食べる上品な習慣の人たちです。そんな国には、麺を短くカットして、フォークで食べやすくしたカップ麺があるようです。

小さなえびの正体は……

カップ麺に使われるのは、「プーバラン」というクルマエビ科のえび。インド洋で漁獲され、フリーズドライ加工を経てかやくになります。

人の脳が3分間と決めた!?

技術的には、1分で出来上がる早ゆでカップ麺も作れるそうです。店頭でもたまに見かけますが、いまだ3分タイプが主流。早い方が良い、というわけではないのでしょうか？

では、1分だとどうでしょう？ 食べるには、お湯がまだ熱すぎる。たった60秒では、ヤケドしそうな熱さです。意外な盲点。

上の方はぎっちりど詰まっていて、輸送中でも崩れないよ!

もうひとつ、素早く戻る麺は伸びてしまうのも早いという点。1分経った時点で戻っているのはよいものの、その後もやわらかくなり続けてしまうのは困りもの。3分かけて戻る麺なら、食べている間に伸びすぎることはありません。

「人がストレスを感じずに待てる時間が3分」という心理的要因も大きいかもしれません。じっと待たされている状態では、3分経過したところから集中力が切れてイライラし始めるのだとか。空腹ならなおさらですね。

新発見!?

まっふたつに切ってわかった麺のヒミツは

↓ 次のページ!!

お湯が下にも回って上下から加熱されるわけだ

まっふたつにしたから

見えた!

麺のヒミツ

お湯を入れて1分後の断面をよ〜く見ると、一本一本の麺がまるでマカロニのようになっているのがわかります。どうやら、これがカップ麺が3分で戻るヒミツのよう。これは、断面でしか見られない貴重な画像だ!!

かやく図鑑
スタート!!

スゴイ!



麺の中心が
空洞だ!!

1分後

75℃

上下から戻る

まだ硬い

プーバラン
えび

かにカマ

小さなたこ

ごく細ねぎ

ミニほたて

薄ーい
チャーシュー

上の写真は、沸騰したてのお湯を注いで約1分後の断面図。カップの下にお湯が回り、上と下から麺が戻る様子がわかります。最も麺の密度が高い、中心より少し上の部分にはまだお湯が浸透していません。

温度までおいしい!

沸騰したてのお湯をカップに注いだときは約80℃ですが、3分経って底から数回混ぜると70℃くらいまで下がります。熱い食べものをおいしいと思える温度は62～70℃。カップ麺は、食べる瞬間のお湯の温度まで計算しつくされているのです!

3分後

完成!!

70℃

カラフル
ミックスの
野菜

こんなに
カサが増える!

牛? 豚?
謎の肉

しっかり混ぜないと、
味はほとんど下に
たまっているよ

カップ麺に入っている肉は、正式名称を「ダイスミンチ」といいます。ミンチ状の豚肉と野菜を味付けし、フリードライ加工したものです。

卵

いよいよ出来上がり。麺は容器いっぱい膨らみました。下の方はスープが濃くなっているので、底からよく混ぜて食べましょう。

ワンタン

メンマ