



帯山西校区防災連絡会がありました

18日(日)に、帯山西地域コミュニティセンターにて連絡会がありました。主な議題は、避難所開設訓練の振り返りについてでした。各町内自治会の方々、帯山西小PTA 会長・副会長・熊本市の担当職員の方々も一緒に会議をしました。

「避難者受付簿の記入欄が多い」「避難者の仕分けの判断が分かりづらい」「次の時代へ繋ぐ災害の記録が必要」などの意見があり、すぐに改良案の受付簿や避難所運営の体育館のレイアウト等(避難住民の受け入れは、東側の入り口・女性等の更衣室は前方の体育倉庫はどうか)が示されました。とても真剣に話し合われており、防災意識の高い町を再認識しました。

能登地震へ土曜日まで作業に行かれていた方からは、「マンホールトイレが地面隆起で使えていないこと」「熊本地震と違って1か月たっても上下水道完備が遅れていること」の報告があり、災害が1回1回違い、対応をその場で迫られることを実感しました。今年も10月に防災訓練が予定されるようです。お子さんと一緒に参加されてみてはいかがでしょうか。



石焼き芋の謎

冬の寒さも一段落し、季節は春へと確実な歩みを進めています。寒い季節に、遠くから「石焼～き芋～、お芋お芋～」と聞こえてくると、サザエさんのようにそわそわと落ち着きを失くす人もいるかと思えます。この石焼き芋なのですが、なぜあのように甘いかわかりますか？私も毎年、保護者の方から、サツマイモをいただきます。

このサツマイモですが、収穫直後は甘くないのです。実は芋類に含まれる糖質の大部分はでんぷんで、熱を加えるとのり状になります。これを「糊化」と言います。「糊化」したでんぷんは、「βアミラーゼ」という物質が作用してさらに甘みを増して、水飴の主な成分である麦芽糖に分解します。これが甘みの正体なのです。しかもサツマイモにはこの「βアミラーゼ」を大量に含んでいるのです。加熱時の温度はとても重要で、サツマイモの「糊化」は65度から75度から始まります。βアミラーゼは、75度～85度を上回ると壊れてしまいます。70前後が最も働く温度なので、石焼き芋というのは遠赤外線によって、70度前後をずっとキープしてくれるから甘いのです。

一方、甘さのカギは貯蔵期間にも関係があり、収穫後のサツマイモを13～15度程度で貯蔵すると、徐々にでんぷんが糖へと変化し、甘み成分の一つある「ショ糖」ができます。甘みを引き出すためには、最低でも1～2か月は、必要といます。

甘くてホクホクの石焼き芋にも、「温度」と「貯蔵期間」という隠された秘密があったのですね。

