



47号で紹介したムラサキキャベツに含まれるアントシアンは、沖縄そばに含まれるアルカリ性のかんすいに反応して青みがかかります。これを利用して、「ムラサキキャベツで色変わりそば」実験をしてみました。

これは、ゆでるタイプのラーメンでもできます。塩ラーメンにすると色がそのまま残って青むらさき色の塩ラーメンになります。

冷やし中華にすると、最後にかける酢の作用で赤いめんに変化して、さまざまな色変わりを楽しむことができます。おいしく思うかどうかは個人の感じ方ですが…。



ムラサキキャベツの汁で乾麺をゆでる



右は普通にゆでためん



ふつうのめんの色



青紫に染まっためん



ラーメンでも変化



青紫の塩ラーメン！



ムラサキキャベツ

(文責：玉村かおり)