

今日の中川家♪

今日は妹（当時2歳）の話です。

公園で遊んで、ひと休み。

お外でパックのジュースを飲んでいる時、

おもむろにジュースを下に置き、
ジーっと見ていたので、
めずらしく残すのかな？と思った、その時…。

まさかの直飲み——！？！？！？

なぜ？！ 持つのが疲れたのか？！
いや、その体勢、持つよりキツくないですか？！！

とりあえずお行儀悪いし恥ずかしいから、やめようか。笑



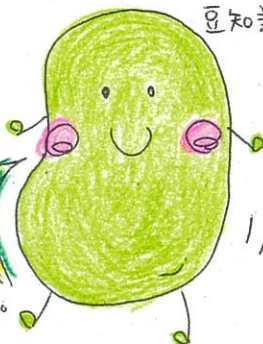
↑で、わが子が飲んでいたパックのジュースは、よくある
「**果汁100%のジュース**」です。今回はこの1
00%ジュースに注目！みなさん、同じ「果汁100%ジ
ュース」でも、2種類あるの、知ってますか？

その種類とは、「**濃縮還元**」と「**ストレート**」の
2種類です。これらは、そもそも製造方法が違い、味や値
段まで、違うんですよ～

では、一体何が違うの
でしょうか？

今日の
豆知識。

ウラ面を初めて読む
そのアタマ。
そして1年生と保護者さま。
「今日の中川家エッセーに
ちなんだ、ほけんだより」
ほい内容を盛り込んでます。
よかったら、読んで
下さいね～



〈濃縮還元〉の果汁ジュースとは…

しぼりとった果汁を、加熱したり、真空状態にしたり、凍結させたりして、水分を飛ばしてペースト状に濃縮したものを、再び水分を加えて元の濃度にし、ジュースとして完成したものを言います。

加工するときに、風味が損なわれることから、ジュースに戻すときに砂糖や香料、添加物が加えられ、味の調整が行われることがありますが、どうしても人工的な味になります。

「加糖5%以下なら100%ジュースと表記してもよい」という規定があり、仮に「100%ジュース」と書いていても、本当の「100%果汁」の味ではないのですね。

（リット）
果物そのものの味、
風味がして、無添加!!

〈ストレート〉の果汁ジュースとは…

しぼりとった果汁を加熱殺菌し、そのままのジュースのこと。原則何も加えないもののことを言います。

果物本来の味や風味がしますが、輸送コストが高く、また加熱処理していても、生の果物と同じなので、日持ちがせず、その分値段が高くなります。

何のために加工するの？

- ① 安く輸送するためです。果物やジュースを運ぶより、ペーストにした方が小さく軽くなり、安く運べる⇒安く手に入られる！
- ② 水分を飛ばし、糖分の濃度が上がると、生の状態よりも保存がききます。



100%ジュースと聞くと、どれも同じもののような感じがしますが、これらの違いがあります。みんなの体を作っているのは、毎日の食事で食べたものです。自分でも毎日“何を”食べているのか、少しずつ、考えるようにしていきましょうね（^^）