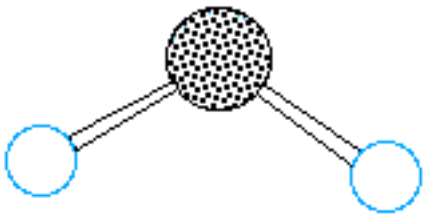
忘れられる水、悪役の水

ヒトにとって、水が基本的に重要な体内成分であることは、誰もが知っている。このコラムでも、標準的な体格の男性（体重69.8kg）が、45kgの水を抱えていることを書いた。

ところが、食品になると、もともとは生物体であったことを忘れ、つい水も失念する。大学にちょっと意地悪い先生がいて、テストで食品の成分を列記しなさいと質問した。そうすると、先生の期待どおり、水（あるいは水分）を書き忘れる学生が続出した。



水分子の模型．中央が酸素原子で，両端が水素原子

私の講義では、食品分析を頭において、食品を加熱乾燥すると乾物が得られ、そのときおこる重量の減少が水分であると説明したので、水を忘れる学生は少なかった。このように食品を乾燥すれば水分が減少するし、逆に蒸したり、煮たりすれば、水分が増大する。これはすごく当たり前のことだが、食品を重量で売買するとき（たとえばお総菜100gを買うとき）には、水分含量はとても重要だ。しかし、消費者はえてして水のことを忘れる。

計算をしてみよう。あるお総菜の「標準」の水分含量が70％で、100g当たり400円だったとしよう。これを意識的に75％に「水増しした」業者がいて、同じ値段で売ったとする。「標準品」の乾物は、100gにつき30gだが、「水増し品」では25ｇ、その差５gが別に売られる。５gに75％の水を加えて売ったとすると、80円儲かる。

売上げが２割増えるこの商法をどう思うか。「水増しした」のだから悪徳商法と断ずるべきか。これには、食品の水を忘れていることが微妙に絡んでいる。

この小文を書くきっかけになったのは、02年5月13日の朝日新聞の解説記事だった。そこではハムが採り上げられていたが、水を含まない食品はないのだから、あらゆる食品が対象になる話である。「忘れられる水」を思いだし、「悪役の水」によい役割を与えたいものである。