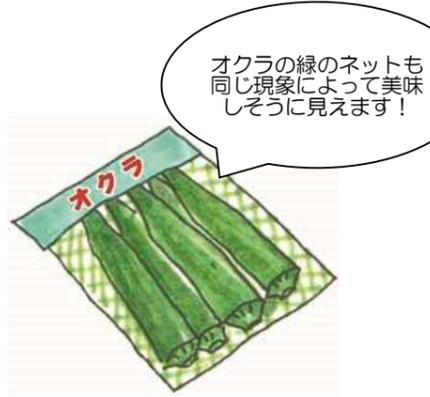


ご存知ですか？

色にまつわるいろんな話



ネットの色によって、野菜や果物の実際の色よりも鮮やかに見える錯覚のことを「同化現象」といいます。

虹の色は日本では7色。世界では？

世界で言われている虹の色はさまざま。たとえば、アメリカやイギリスでは6色、ドイツや中国では5色、ロシアやインドネシアなどの東南アジアでは4色だそうです。色の見え方に違いはなく、その国の文化が影響しているようです。



虹が7色というのは、日本だけのようです！

4原色のもうひとつ、黄色は見えにくかったことも、青が選ばれた理由です。



・カレンダーの土曜日の色はなぜ青？
そもそも、土曜日が青色になったのは、1973年（昭和48年）に起きたオイルショックの時期から。電気など節約モードが起こり、土曜日にも会社を休みにするところが増え、土曜日の色を変える必要がありました。印刷の4原色は黒・赤・黄・青で、黒は平日、赤は日曜日にするに使われていたため、青が選ばれたそうです。

私たちの暮らしの中にはさまざまな色があふれていますね。そこで、色についての話を集めてみました！

●みかんのネットはなぜ赤い？

ズバリ！ 美味しそうに見えるから！ 赤いネットに入れると、みかんの色がネットの赤色に近づいたように見える現象によって、美味しそうに見えるそうです。

●非常口が緑色なのはなぜ？

火災時でもよく見えるから。緑色は赤色の補色で、お互いの色を引き立て、鮮やかに見せる効果があることから、緑を使用しているそうです。ほかにも緑色は人に落ち着きをもたらす色でもあるという理由もあるようです。

かんたんレシピ！

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。
<http://ryo-ri.net/>

材料

(2人分)

- かぼちゃ…250g、小麦粉…60g、塩…小さじ1/2
- 舞茸・しめじ…各1/2パック、マッシュルーム…3個、アンチョビ…25g、ニンニク…1/2かけ
- イタリアンパセリみじん切り・塩・黒コショウ・オリーブオイル…適量



かぼちゃときのこのニョッキ

かぼちゃのほんのりとした甘みとアンチョビの塩気が絶妙にマッチ。秋食材を楽しめるメニューです。

- ①かぼちゃは皮を切り落として茹で、水気を切って塩を加えて潰す。小麦粉を加えて混ぜ合わせ、2センチ幅の円盤状に丸める。たっぷりの湯に塩を加えて茹でる。浮き上がってきたら取り出す。
- ②舞茸、しめじは石突を取り、手でさく。マッシュルームは薄切りにし、アンチョビ、ニンニクはみじん切りにする。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、②を加えて炒める。キノコ類がしんなりしたら、①を合わせ、黒コショウで味をととのえる。
- ④器に盛りつけ、イタリアンパセリを散らして黒コショウを振り、オリーブオイルを回しかける。

※ニョッキは浮き上がってきたら取り出すサイン。長く茹でると分離することがあるのでご注意ください。

Easycraft

紙コップと風船で、遊びのアイテムをつくりませんか？ハロウィンパーティーでも楽しめますよ♪

■ 風船を引っ張って離せば「ポン！」とポンポンが飛び出します！

■ 材料

紙コップ／風船／ハサミ／カッター／マスキングテープ（マステ）油性ペン／ポンポン（手芸用の飾りなど軽いもの）※ポンポンがない場合は、ティッシュや紙を丸めた物でもOK！

■ つくり方

①紙コップの底を抜く。底に十字の切れ込みを入れ、手で破く。

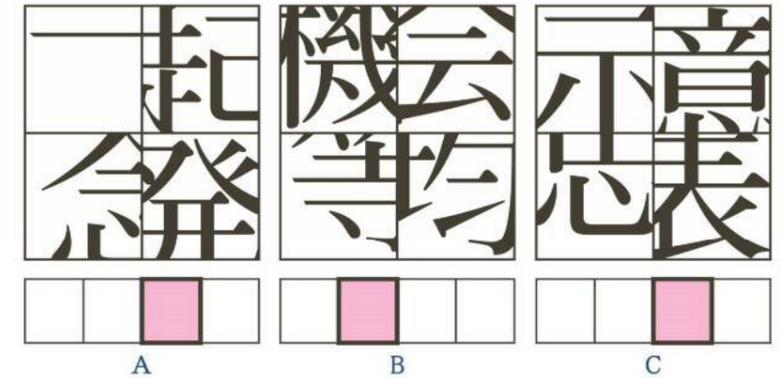
②風船の口を結び、膨らむ方の先端を切り、紙コップの底にかぶせる。



■ ゲーム感覚で遊んでも楽しい♪

熟語探し

A～Cは四字熟語の各漢字の一部を拡大したものです。四字熟語を完成させたら、太枠で囲んだ文字を使ってできる三字熟語を教えてください。



答え [] [] [] []

答えは左下にあります。