

焼いた魚の目が白いのはなぜ？



魚目玉新聞

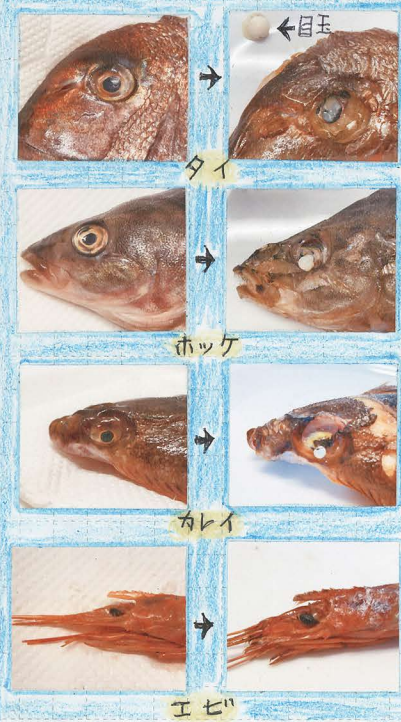
2024年8月
加藤 慎二郎

	焼く前	焼いた後
タイ	目全体 2 cm 黒目 1 cm	白い球 1cm
ホッケ	目全体 1 cm 黒目 4 mm	白い球 5mm
カレイ	目全体 1 cm 黒目 5 mm	白い球 5mm
エビ	目全体 5 mm 黒目 5 mm	黒い粒 5mm

色々な魚を焼いて実験！

他の魚も焼いたら目が白くなるのか、タイ・ホッケ・カレイ・イクラ・サンマ・エビを焼きました。焼く前の目は、丸く黒い部分がありましたが、指でさするとプルプルしてしまいました。以外には、目が白くなりませんでした。エビだけは黒いままでした。

ぼくは魚が好きです。水族館の生き物を見たことがありません。魚を見るのが好きです。もう、らん食べることも大好きです。ばんぐ飯にサンマの丸や身を食べました。サンマの頭には、まっ白な目玉がありました。料理する前の魚の目は黒かったのに、調理する前の目玉が黒かったのには、不思議に思っていました。



水族館で聞いてみました

Q 魚の目は何でできていますか？
A たんぱく質でできています。
Q 魚の目はなぜ白くなるのですか？
A たんぱく質は加熱すると変化するので目が白くなります。
Q 加熱すると目が白くなるのは、どの部分のたんぱく質が変化するのですか？
A 網膜や角膜のたんぱく質が変化するのです。

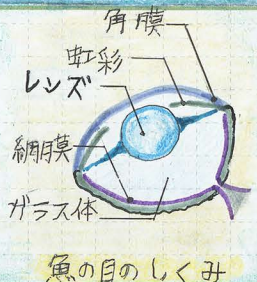
わが市には、北見市と網走市に水族館があります。網走市には、山内創さん（36歳）に話を聞きました。

魚の目は、指でつぶしてみると、固い半透明の球がでてきました。以外に、球が中にあるように見えました。球の中心には、黒い部分がありました。魚の目は、加熱すると、たんぱく質が凝固して、白くなるのです。



あとがき

Q 魚の目は、加熱すると白くなるのは、どの部分のたんぱく質が変化するのですか？
A 網膜や角膜のたんぱく質が変化するのです。
Q 魚の目は、加熱すると白くなるのは、どの部分のたんぱく質が変化するのですか？
A 網膜や角膜のたんぱく質が変化するのです。



めだまのひみつ
「わかったこと」
魚の目は、加熱すると白くなるのは、たんぱく質が凝固して、白くなるからです。魚の目は、加熱すると、たんぱく質が凝固して、白くなるのです。