

## “新常識” 手についた油脂を落とす裏ワザ

熊本市立日吉小学校 6年 内田 陽采

## 研究の動力機

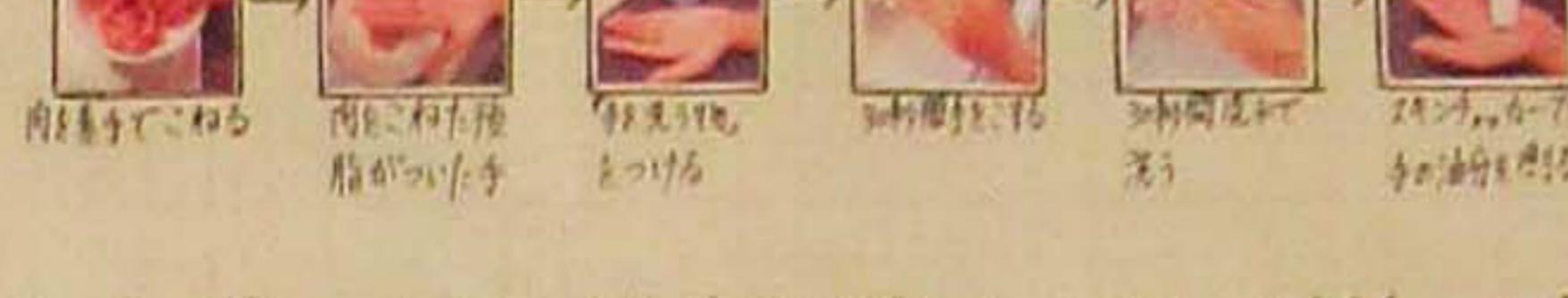
今年の夏休み、母といっしょにハンバーグを作っていた。そのとき、ハンバーグドウに入れていった油が手に付いてしまった。普段、油を使った料理後は、それを終わっていたときだったので、手を洗っていると、手のベタつきがそれやすくなっていることに気がついた。しかし、砂糖をつけることで、手のベタつきがそれやすくなったことが強く心に残った。私は、他にも、身近な物で油をとりやすくする物はあるのか気になった。そこで、今回どのようにしたら、手についた油脂を落とせるかいろいろな条件を変えて、調べてみることにした。

## 研究の方法

- (1) 油は水に溶けにくいので、手にハサミで油脂を落として、油を洗う。  
(2) 油脂を洗い流す物の量を変えて実験する。  
(3) 油脂を洗い流す水温を変えて実験する。  
(4) 油脂の種類を変えて実験する。  
(5) 本やインターネットで調べる。

実験(1) 合成ки肉を使った後の脂のとれ方を調べる





(1) 生豚合挽き肉を素手でこねる。

- (2) 砂糖、塩、固形せっけん、食器用洗剤、泡ハンドソープ、スクラブハンドソープ、ベッサン用ハンドソープをそれぞれ小さじ1~2滴(1~2滴)を手のひらにとり、30秒間こする。

(3) 水温をそれぞれ(冷水(10°C)、常温の水(28°C)、お湯(42°C))にして、流水で30秒間手を洗い流す。

(4) 水気をとった後、スキンシェッカーで、手に残っている油分の量を測定する。手のぬめり感やにおいも記録する。

X △ ○ ◎ ● ← →  
全くない 完全にとれた

[合挽き肉をこねた後の脂のとれ方] 

相 態	冷水 ( $10^{\circ}\text{C}$ )	
	小さな 1(1.2%)	小さな 2(2.6%)
無水硫酸銅	無水硫酸銅	無水硫酸銅

洗い方 種類	洗い方の写真	手洗い					泡ハンドソープ					泡ハンドソープ					泡ハンドソープ				
		時間	水分	匂い	脂	油分	匂い	時間	水分	匂い	脂	油分	匂い	時間	水分	匂い	脂	油分	匂い		
砂糖		△ 49%	×	△ 47%	△	手を洗う前と洗った後であり變化はなく、どちらかがタッいていた。触りたがらず、こすっている途中ではなかった。	○ 45%	○	◎	44%	◎	手で揉み洗った時は少しべタつかず、いたが、お湯とお湯はべタつきはない。お湯で合挽き肉の脂が落ちるときに驚いた。	○ 46%	○	◎	45%	○	手に脂が少し残っていた。常温の水の方が落ちやすいということに驚いた。	★★★		
塩		△ 49%	×	△ 48%	△	砂糖と同じで、洗う前と洗って変化はなく、べタべタタルタルしていく。においもあまりとれなかった。	○ 46%	○	◎	45%	○	れわに驚いたから手をこすっている途中はとても痛かった。常温でも小さじ2杯45g、べタつきが完全に落ちることがわかった。	○ 45%	○	◎	45%	○	冷水や常温の水より、脂が落ちやすいということが分かった。小さじ1杯でも完全に脂が落ちてスッキリしていた。	★★★		
固形 せっけん		△ 49%	×	△ 48%	△	洗ってもまだ洗う前のようになじみ落として、冷たい水だと、泡立ちにくく、手にないから脂が落ちなかつた。	○ 47%	○	◎	46%	○	せ、けんにから肉のにおいても落ちると思っていたが、思ったより落ちなかつた。お湯に落とした時に、手脂が少し残っていた。	○ 46%	○	◎	45%	○	冷水や常温の水より、脂が落ちやすかった。小さじ2だと、完全に落とすのが落ちた。	★★★		
食器用 洗剤		○ 46%	△	◎ 45%	○	手で洗い洗いの時に脂についていたが、水とあわせると水溶けた。手がり、アセチレートで玉れていた。	○ 44%	○	◎	42%	○	洗い、その後の手に脂はついておらず、完全に落ちていた。洗った後の手は皮ふがつっぱり感覚していた。	○ 41%	○	◎	41%	○	洗い洗いした後は、手に全くべタつきがなかった。肉の脂だけではなく、多脂まで落としてしまうので、手が乾燥した。	★★		
泡ハンド ソープ		△ 49%	×	△ 49%	△	届け落ちなかつた。ハンドソープだから糞でもにあいかどよろこびていたが予想以上で残念だった。	○ 48%	○	◎	47%	○	洗い、その後の手のひらを見ると脂がところどころついていて、完全に落とすことはできなかつた。	○ 47%	○	◎	45%	○	予想通り冷水や常温の水よりもアツリが落ちた。脂は落ちるが、スッキリとは落ちない。	★		
スクランブ ハンドソープ		○ 46%	△	○ 46%	○	洗った後で、あまりべタつきはなかつた。肉のにおいはあまり落ちていなかつたので、予想外だった。	○ 45%	○	◎	44%	○	肉の脂は完全に落ちていた。冷水のときより高めで、手が荒れやすいように思われるが、いるから洗うけれど、とりげ703	○ 44%	○	◎	44%	○	冷水や常温の水よりも早くアツアルがとれた。肉の脂は完全に落ち3がアツリとした感じはなくして、とらとしている。	★★		
キッズ用 ハンドソープ		○ 46%	○	◎ 45%	○	洗い洗いした後に、ハンドソープはなく、洗い洗いと落ちていた。冷水でも脂が完全に落ちることに驚いた。	○ 45%	○	◎	44%	○	キッズ用で販売されているだけあって、においも脂なしかりと落ちている。他に比べて脂が落ちるのが早い。	○ 43%	○	◎	43%	○	冷水や常温の水より、脂が落ちやすかった。小さじ2だと、完全にアツリが落ちた。	★★★		

\* あくまで個人的な感想である。

## 実験(1)の結果と考察

白如雪，肉质以叶

油脂を洗い流す物の種類では、皮脂油まで一緒に落とすので、きの

ソープは液が濃く、洗浄力に優れる。しかし、泡ハンドソープは泡で出てくるので、洗浄力は液体に比べて低い。洗浄成分が入っていない砂糖や塩でも、手の脂汚れが落ちることに驚いた。どうしてだろう。キッチン用ハンドソープは、肉、魚用で販売されているだけあって、皮脂油はそのままで、肉の脂とにおいだけを落してくれる。油脂を洗い流す水温は、ほとんどの物が冷水よりも常温、常温よりもお湯の方が、ぬめりもにおいもよく落ちた。しかし、砂糖だけは、常温の水が一番落ちたことに驚いた。予備実験で、ボウルに水をためて洗ってみたが、浮いた脂がまた手についてぬめりが残っていたので、流水で洗うこととした。油脂を洗い流す物の量は、小さじ1~2杯(1~2プッシュ)で実験してみた。小さじ1杯(1プッシュ)では落ちなかつた物も、小さじ2杯(2プッシュ)では落ちた物もあつた。表にはないが、大さじ1杯(3プッシュ)でもやってみた。小さじ2杯(2プッシュ)と同じ結果だった。つまり、効果があるわけではなく適量があることがわかった。

(1) 魚の脂(生鮭)、植物性油脂(サラダ油)、機械油をそれぞれ手につける。  
(2) 砂糖、塩 固形せんけん、食器用洗剤、泡ハンドソープ、スクラブハンドソープ、キッチン用ハンドソープ、砂、土をつむぐ。

- 30秒間こする。

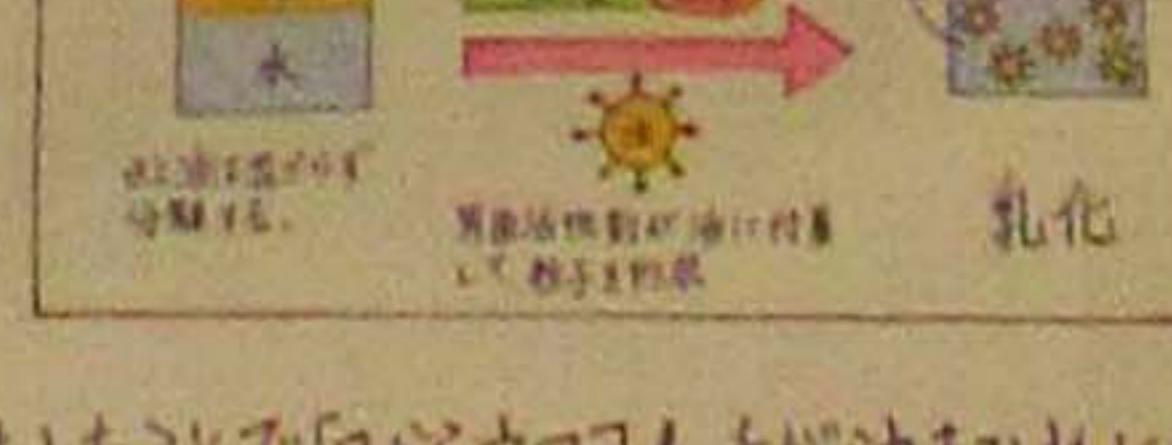
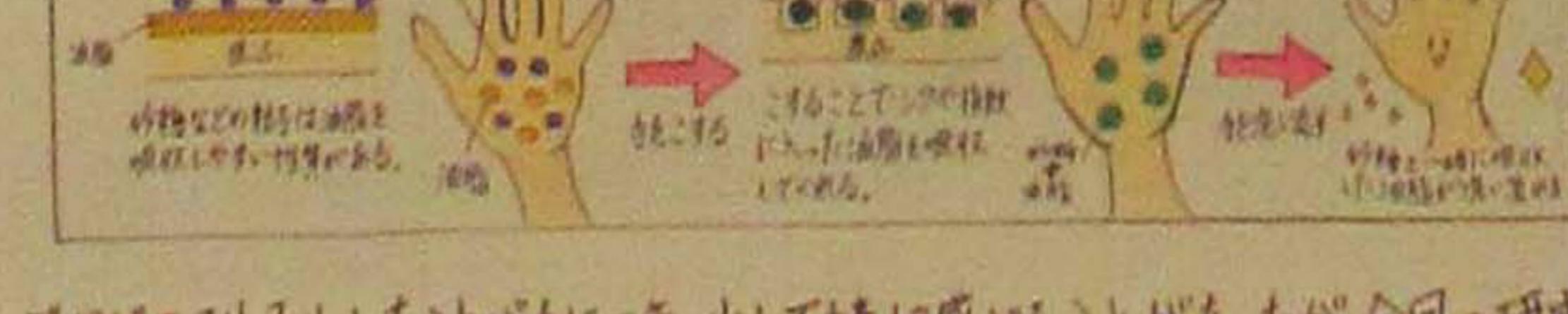
  - (3) 水温をそれぞれ冷水(10°C)、常温の水(28°C)、お湯(42°C)にして流水で30秒間手を洗い流す。
  - (4) 水気を取った後、スキンチェックで手に残っている油分の量を測定する。手のぬめり感やにおいも記録する。

種類	油分 %	油分 %	油分 %	油分 %	油分 %	油分 %	評価	油分 %	油分 %
	10	10	10	10	10	10	良	10	10

駄しきみに。ゆるし、シ  
ト、ゆ貼も薄とすけ相

士でも手についた油脂が落ちたので、私の仮説に  
①「砂糖などの細かい粒は油脂を吸収しやすい性

②「食器用洗剤などには界面活性剤が配合されている。界面活性剤には水と油を混ぜ合わせる乳化作用があるので手についた油脂を落とすことができる」。この2つ  
の2つに分けることができる。肉の脂に比べ魚の脂や植物性油脂の方が落ちやすいのは、植物性油脂は比較的固まりにくく、動物性油脂は手についた後も冷えて  
固まり、ベタベタの頑固な油汚れとして残りやすいからだ。機械油は、一般的の洗浄成分ではなかなか落ちなかつた。しかし、砂や土で手をこすると、油が砂粒に吸収さ  
れてボロボロと落ちていった。その後、水で洗い流すと案外ベタベタが落ちることに驚いた。



### 生活の本で明や鬼

る料理も、身边にある砂糖を使えば油汚れもスッキリ落ち、手の負担が減り、毎日の料理が楽しくなった。その他にもキャンプでバーベキューをした後、洗剤を忘れた時や無くなったりした時も、砂や土、砂糖があれば、応急処置として対処ができる。他にも機械のメンテナンスをする時など、わざわざ強力な油汚れ落とし用の洗剤を準備しなくても砂や土があれば“済むので”とても経済的、家族にも教えてあげたい。皆さんもぜひ一度試してみてはどうだろう。