デイリートコロ

韓流に衝撃!! トウガラシは辛くない!?

目がテン自慢の体を張った実験で 2004年も様々なことが判明した!!

トウガラシ入りサンドイッチで判明!

日本を席巻中の「韓流」変哲もないハムサンドに思わぬ横やりが入った。韓国料理になくてはならない調味料、トウガラシが「辛くない」というのだ。"辛さが売り"のトウガラシだけに、その衝撃の実験報告にトウガラシ料理関係者は困惑の色を隠せない。

問題の実験は、東京・麹町にある日本テレビ。番組のメイン司会を務めるタレントの所ジョージ氏である。まず、何の実験台を買って出たのは、次の瞬間驚くべき発言を我々は耳にした。

「…あれ、辛くない」

一瞬、耳を疑い、他の出演者も本当にそうなのかと所氏に確認する。しかし、

何より驚いたのは当の所氏であった。「全然辛くないよ!」。

そして、実験はさらに続いた。今度は、先ほど半分に切ったトウガラシ入りサンドイッチの、残り半分を電子レンジで温めるよう。そして、また同じように試食するというものだ。先ほど辛くなかったサンドイッチと同じ物なので、今度は一気に、所氏はこの温めたサンドイッチを頬張った。

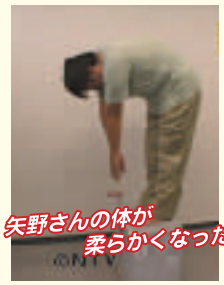
一瞬、沈黙にスタジオが包まれる。しばらくして、おもむろに所氏が口を開いた。「…辛い」。爆笑につつまれるスタジオ。所氏の額からはイヤ～な汗が…。「ええらい違いだ～すごい辛い」もう顔をトウガラシのように真っ赤に染める所氏。

つまり、冷たいトウガラシは辛くないのだが、温かい料理のトウガラシは辛いという実験結果が得られたのだ。しかし、それはいったいなぜなのか!?

どうして温かい料理のトウガラシは辛いのか!?

その理由は、「辛い」と「熱い」という人間の感じ方に原因があった。実は、人間の脳は「熱い」という感覚と「辛い」という感覚を同じ物として認識するという。つまり、温かい料理の方が料理の「熱い」と一緒になって、その分多く「辛い」と感じるのだ。

あの噂は本当だった!!



最近、健康ブームで人気のお酢だが、「お酢を飲み続けると体が柔らかくなる」という噂を、よく巷で耳にする。そこで、またまた「目がテン」がその噂の検証に一役買ってくれた。

体を張って噂を確かめたのは、体が「太くて硬い」矢野氏。今回は、矢野氏が「毎日30mlのお酢を一週間摂り続けるという生活に挑戦した。

そして一週間後。なんと、この実験。ただし矢野氏によれば、「1週間毎日3位体前屈が5センチも0mlって…キツイよ～」柔らかくなっていたのである!

番組の調べによると、人間の筋肉にたまっている疲労物質乳酸が体を硬くしている原因なのだが、酢を摂ると酢に含まれる酢酸が血管を拡張して、血流が良くなるので、酸素が体中に運搬されるようになる。その結果、筋肉中の乳酸が分解され、その分、体がある程度柔らかくなるというのだ。

長年の噂を解明したこの実験。ただし矢野氏によれば、「1週間毎日30mlって…キツイよ～」柔らかくなっていたのとのこと。

売り切れ続出! 加トちゃんヅラ

目がテン
女性アシスタント
3代に渡って
愛用されている
加トちゃんヅラ。

あなたのお手元にもおひとついかが?

セガカラでしか聴けないあの迷曲! 君はもう歌ったか!?

"ラストサムライ"矢野左衛門

矢野左衛門のテーマ