

「あきしまささげ」の模様が消える？



「あきしまささげは、茹でると縞模様がなくなり、緑色になる」と、栄養士さんより「え？どうゆうこと？」



茹でる前を見せてもらい「なんでや？」「汚れとるで、お湯に入れると汚れがとれるんじゃない？」



「お湯に入れてみようよ！」・・・変わらない・・・熱湯を入れてみよう！



半分緑になったよ！



「すご〜い!!」感動！ どうして模様が消えるのか…？は謎のまま。知ってます？