



ALBA 新聞～希望の夜明け～

※アルバ新聞は利用者が作成しています

早くも暑い日が続いています。こんな時は冷たいアイスがあると嬉しいですね。

(T・Y)

虹の秘密



虹の仕組みは、実はとてもシンプルです。主に以下の3つの要素が関係しています：

- 1 太陽光
- 2 空気中の水滴
- 3 観測者の位置

具体的には、こんな風に虹ができます：

- 1 太陽光が空気中の水滴に当たる
- 2 水滴の中で光が屈折・反射・分散する
- 3 分散した光が私たちの目に届く



どんな天気のに虹が発生しやすいの？

虹が発生しやすい条件は主に2つあります：

- 1 太陽が輝いている
- 2 空気中に水滴がある



具体的には、以下のような状況で虹を見ることが多いでしょう：

- 1 雨上がりの晴れ間
- 2 滝や噴水の近く
- 3 スプリンクラーの水しぶきの中

参考 yurukizi.com

ちなみに虹は、英語では「Rainbow レインボー」韓国語では「무지개ムジゲ」中国語では「彩虹ツァイホン」と言います。日本では虹は7色だが、海外では虹は6色です。

虹を見ると何だかハッピーになりますね☺

(K・A)



アイスクリームの歴史

古代から果汁や蜂蜜などを氷や雪で冷やして食べるシャーベットのような料理が食べられていた記録があり、冷たくて甘いものは昔から好まれていたようです。

アイスクリームの誕生



16 世紀イタリアで硝石の吸熱反応を利用した寒剤が発明されると、天然氷を使用せず氷菓の製造が可能になり、アイスクリームの原型もこのころに生まれたとされています。

アイスクリームが誕生するとその味に人々は魅了されました。イギリス国王のチャールズ 1 世もその一人で、彼の宮廷に仕えるアイスクリーム職人には専用の年金が支給されていたという伝説まであるほどです。

アメリカでの発展



アイスクリームは当初とても高価な食べ物でしたが、19 世紀になるとアメリカの豊富な天然氷や手動式アイスクリーム製造機の発明、世界初のアイスクリーム製造工場が登場するなど急速に普及し、冷凍技術の向上により安価で人工氷が製造できるようになると工業生産が加速し、より身近な存在となりました。

この時代にアイスクリームにチョコレートやフルーツソースをかけたサンデーや、手で持って食べられる棒付きアイスクリームなどが生まれました。

アイスクリームの日本伝来



日本人ではじめてアイスクリームを食べたのは、1860 年に日米修好条約批准のために派遣された使節団たちで、遣米使節団の一員だったとされる町田房蔵が 1869 年に横浜で製造・販売した「あいすくりん」が日本初のアイスクリームだとされています。

(O・M)



LINE



Instagram



ALBA_REACHFOR



x 旧 Twitter



note (ブログ)



facebook

