



水の文化 適当な



ミツカン水の文化センター

表紙上：味は味覚だけでつくられるのではない。香りをはじめ、見た目や、食感など、感性すべてを総合したもの。おにぎりを食べ比べると、海苔の湿気具合が味に大きく影響しているのがわかる。

表紙下：日本は季節ごとで、乾燥と湿潤の差が著しい。木材はその度に萎んだり膨らんだりを繰り返すから、スカスカになったり、建てつけが悪くなったりする。しかし、接着剤で固められ寸法が変わらない合板の登場は、湿気と向き合ってきた日本の家具づくりや建築技術に、大きな変化をもたらした。

裏表紙上：海苔、クッキー、煎餅といった食品には、乾燥剤はつきものだ。個別包装の進化で、乾燥剤の出番が減った反面、精密機器の保管時に利用されることが増えたという。特に撮影機材は湿気が苦手だ。保管が悪いとレンズの中にまでカビが生えてしまう。

裏表紙下：朝露を朝日が暖め始めると、盛大な湯気が立ち上る。圧倒されるほど勢いのある朝露の蒸散と、植物から発せられる水分の蒸散が、その日のまの潤いをつくり出す。

湿気



- 神崎宣武「湿気と仲良くするライフスタイル」
- 辻本 誠「微細水滴がつくるチョット涼しい屋外環境」
- 野沢正光「屋内気候とまち内気候の調和」
- 田村照子「衣服気候の風合い」
- 村田孝子「肌環境を司る化粧文化」
- 水の文化楽習実践取材
「水道歴史遺産を水の科学ミュージアムに」
- 神近牧男「湿度の高い砂漠大気から水を絞りと出す」
- 笹岡隆次「湯気は見た目のご馳走です」
- 古賀邦雄 水の文化書誌「湿気と乾燥」

水の文化
2005
21

