



## おきさちさんのコラム ナチュラルな暮らしを楽しむ

### その 5 いよいよ待ちに待った「クエン酸」新発売ですね！



新商品「クエン酸」ができました！今まで髪用のパウダーリンスを使ってくださっていた方、心待ちにされていたのでは？

今さらですが、クエン酸は、梅干しやレモンなどの酸味成分です。「クエン酸回路」って理科で習いましたよね？疲労物質の分解やエネルギー代謝のサイクルです。梅干食べて疲れ知らずっ

て、科学的根拠があるのです。

よくあるお掃除本には、重曹、酢、クエン酸、石けん、を使っていると書かれていますが、酢とクエン酸には大きな違いがあります。クエン酸は揮発しない、ということです。

クエン酸水って、レモンや梅干の匂いもせず、酢のようにツンとした匂いもありませんよね？それは、酢のように揮発しないから。揮発しないということは、吹きかけた場所にずっと留まるということ。

つまり、クエン酸が適した場所は、水で洗い流せる場所、揮発しないことを利用して、時間をかけてじっくり作用させたい場所です（トイレの尿石、お風呂場の石けんカス、鏡などのくもり、水洗金具、加湿器や湯沸かしポットの中、洗濯槽の石けんカスなど）。

今までご紹介していない使い方ですと、ガラス食器の曇りでしょうか？きれいに洗っていても、水に含まれるマグネシウムやカルシウムなどのミネラル分で、だんだん曇ってきます。底の部分や、模様を施したところに溜まりやすいです。曇りが気になる

食器を熱めのクエン酸水（カップ1杯の水に小さじ2杯）に浸しておき、冷めた頃に取り出し、重曹を粉のままつけて磨くとピカピカになります。

食洗機も、同様です。高温で洗って油污りは完全に落ちているはずなのに、タンブラーなどが曇るのは、付着した水道水に含まれるミネラル分が、高熱風で乾いて固まるから。これをきれいにするために、食洗機が2回目のすすぎに入った時に、一時停止してクエン酸を小さじ1杯投入



すすぎの最後に一時停止して、小さじ1杯ほどのクエン酸を投入します

して、運転を再開します。洗い終わって開けてみると！曇りなく、ぴっぴかに輝くタンブラーが出てきますよ。もちろん食洗機そのものもきれいになっています。

食器をただ洗うだけではなく、おもてなし仕様にしてくれるクエン酸、食欲の秋ももうすぐ！どうぞお試しください！

▶ <http://www.shabon.com/column/>

石けんや酸素系漂白剤、重曹を使った  
おきさん流「石けん生活のススメ」は  
ホームページでご覧いただけます。



#### 興 幸子(おきさちこ)さん

大学で天然物化学を専攻し、製薬メーカー、調剤薬局に薬剤師として勤務。安全で気持ちの良い生活法を提案する「ナチュラル家事」の講師として各地で講演中。薬剤師、公益社団法人日本アロマ環境協会認定アロマセラピーアドバイザー、ハウスキーピング協会認定整理収納アドバイザー