



## 1 まな板のニオイ対策



### 粗塩をかけてたわしでゴシゴシ

ニオイをつけないためには、使ったらすぐ洗い、よく日光消毒すること。さらに、ニオイ消しの隠し玉は、粗塩。調理が済んだまな板に、粗塩をパラパラふりかけ、たわしでこすり洗いを。さらに、熱湯をかけて乾かせば、しつこいニオイも解消です。熱湯消毒は殺菌にもニオイ消しにも効果大。ただし、肉や魚に使った直後に、いきなり熱湯をかけるのはタブー。たんぱく質が固まり、逆にニオイがしみつくので注意。

## 2 密閉容器のニオイ対策



### 米のとぎ汁につけて しみついたニオイを退治

プラスチックの密閉容器は、残り物の保存などにとっても便利。ただし、ニオイの強い食品を入れると、しみついて取れなくなることも。そこで、活用したいのが、米のとぎ汁。できるだけ濃い状態のとぎ汁に、容器本体をつけ込み、そのまま約30分。とぎ汁に含まれるでんぷんが、ニオイを吸着してくれます。ただし、材質の違うフタのニオイは取れません。ニオイ移りしないように、ラップをしてからフタをする心がけを。

## 3 ふきんのニオイ対策



### 酢水につけて、生臭さを取る

ふきんが何だかニオウこと、ありませんか？たとえば魚を調理した時など、ふきんに生臭さが移って困ることがある。ただ洗うだけでは落ちない場合は、酢の助けを借りましょう。水に酢を溶かし、そこにふきんをつけ込むだけだからお手軽。水カップ5杯に対し、酢大さじ5杯程度のバランスがマル。しばらく置いてから、水洗いすれば嫌なニオイも解消です。酢水は、手や調理器具に移った生臭さを取る時にもお役立ち。頑固なニオイに悩まされたら、さっそく試してみてください。