

高度と沸点について

キャンプに行っていていつものようご飯を炊いたら、芯があるかたいごはんがたけてしまったなんて経験があると思う(^_^;)

原因は色々あると思うけど

水の沸点につて、知っておくのも面白い

水の沸点は、高度が上がるほど気圧が低くなるため沸騰温度は下がるんだ(^-^)

高度	温度
0m～500m 未満	100.0
500m	98.3
1000m	96.7
1500m	96.0
2000m	93.3
2500m	91.7
3000m	90.3
3500m	88.3
4000m	86.7

上の表のように、高度によつては 10 度以上も違ってしまふ

そのために、芯のあるご飯やうどんが出来てしまふ

それを防ぐためには、鍋にアルミ箔を挟んだり、重石を乗せて密封性（圧力釜原理）あげたり、米を炊くとき沸かしたお湯の中にといだ米を入れて炊く、湯炊きという方法もある

1000M以上のキャンプも経験すると思うので、知識として知っておくことも必要かな