

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