

湯むきのなぞにせまる！～トマトの仲間をさがせ～

北区立滝野川第三小学校 第3学年

研究した理由

お母さんのお手伝いでトマトの湯むきをしました。

湯むきとは、お湯につけた後に冷たい水につけると皮がつりむけることで、ふしぎな調理の方法のことです。

この方法を使うと、ほうちょうで皮むきができないぼくでもかんたんに野菜やくだものの下ごしらえができます。

そこでぼくは、他の野菜やくだものにも湯むきができるものがあるのか、またどのような仕組みで、きれいに皮がむけるのか調べようと思いました。

予想

ぼくは、トマトのように実がやわらかい野菜やくだものが湯むきできると思います。反対にりんごやなし、じゃがいものように固いものはできないと予想します。またトマトの皮はうすくて、ピンとはっているため、にたような皮をむく野菜やくだものも湯むきできるのではないかと予想します。

研究方法

用意する物

湯むきする野菜やくだもの

(トマト、プチトマト、ジャガイモ、なす、もも、ぶどう、なし、りんご、キウイ、グレープフルーツ)

氷水、お湯、けんぴきょう

手順

1. 野菜やくだもののだん面をかんさつします。

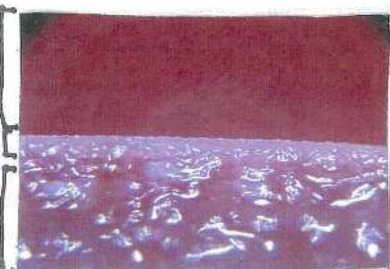
(とくに皮と実のさかいめをけんぴきょうでかんさつします。)

2. それぞれの野菜やくだものが湯むきできるか、できていないかを実さいに湯むきして

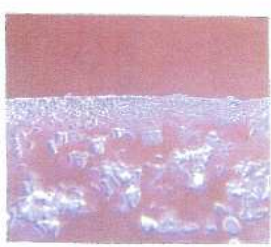
調べます。

3. 湯むきできたものの共通点を調べます。

研究けっか

ト マ ト	皮		はじめに湯むきができると分かっているトマトをかんさつ。皮と実のさかいめをけんぴきょうで見ると三層に分かっているのが分かりました。三層とは左の写真から分かるように皮→小さいいぼ→大きいいぼの順番にならんでいた。
	小さいいぼ 大きいいぼ		

湯むきできるの



＜プチトマト＞
プチトマトは見た目が小さいだけであまりはトマトと全く同じだった。

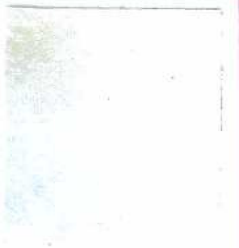
＜ぶどう＞
ぶどうはトマトと同じ作りだった。湯むきしたほうがなるんもける。

＜もも＞
トマトと同じ三層の作り。うぶ毛が刺さるのでかんさつできた。

＜キウイ＞
ぼくはキウイは湯むきできない予想でしたが、トマトと同じ作りで湯むきできた。

↑
きれいに湯むきできたみかん。

湯むきできない



＜ジャガイモ＞
さいぼうの形は全て同じで、皮はがたぬ皮はむけずかた。

＜なす＞
皮にはりがあり、トマトにはいるがさいぼうの形がちがいをむけずかた。

＜たまご＞
トマトとさいぼうの形は同じだったので湯むきできるかなと思いましたが、皮がむけずかただったのでできなかった。

＜グレープフルーツ＞
三層にもなっておらず皮はぶちぶち、湯むきにはむけずかた。

＜りんご＞
見た目はかわいが、トマトと作りが同じでもかたの湯むきにはむけずかた。

分かったこと

湯むきができる野菜やくだもの 共通点は

- ① 皮→小さいさいぼう→大きいさいぼうの三層にわかれていることが必要。
- ② 野菜やくだものにあるていどのやわらかさが必要。

この2つがそろった時湯むきができることが分かりました。

やわらかさについては、ぼくの予想に近かったです。

また、皮がちちんでいるようにも見えたのでグレープフルーツのように皮が厚いものやリンゴのように固い皮のものは湯むきができませんでした。

予想とちがったことは、キウイがきれいに湯むきできたことと、なしが少しだけ皮をむくことができたことです。

感想

ぼくはこの実験を通して湯むきができる野菜やくだものがたくさんあることを知りました。

目で見ると全然違う見た目でも、けんぴきょうで見ると共通点があつたり、同じようなつくりだつたりして面白かったです。

またぼくは料理やお手伝いが好きなので、理科の力をつかって子供のぼくでも母の手助けができるものをこれからもけんきゆうしていきたいと思います。