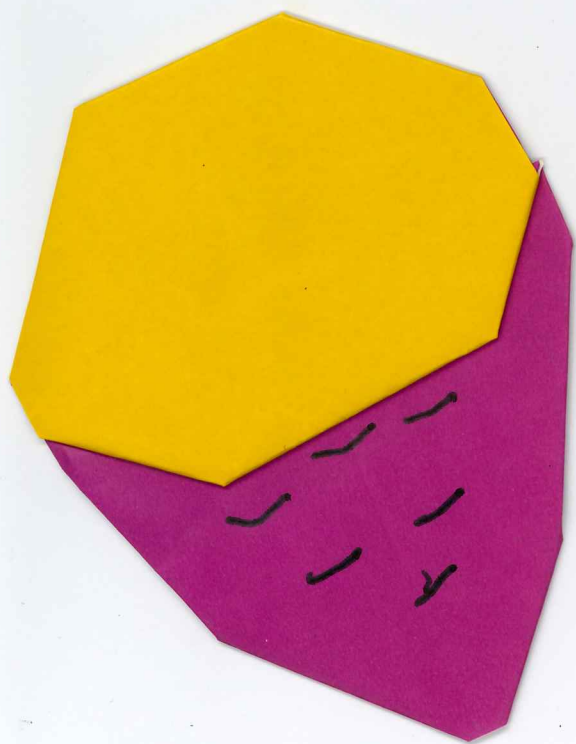


おいしい
やきもちを



つくろぞ!!



町田小学校

2年

脇阪拓歩

ー も く じ ー

ページ

1. もかけ _____ 1

2. しらべたこと _____ 2

3. しらべかた _____ 3

4. しらべたこと

(1) さまいものについて

① しるい _____ 3、4

② せいしつ _____ 5

(2) いもをつつむものについて

① せいしつ _____ 6

② じけん _____ 7~11

(3) 火について

① せいしつ _____ 12

② じけん _____ 13~16

(4) おいしくするため _____ 17~20

5. あかたこと _____ 21

6. かんそう _____ 22

7. さんこう・いんよう文けん _____ 23

1. きっか

1年生のとき学木交で

やきいもをした。
たき火のやきいもは
おいしかった。

- ・どうして斧をまくんだらう
- ・どうしてたき火のやきいもは
おいしいのか

か、しき"におもたので"
しらべることにした。



2.しらべたいこと

おいしいやきもちをつくるために

- やきもちにやきもちをつくものに
よっておいしさはかわるの？

- 火とかオーブンで
おいしさはかわるの？

くぼくのおそうこ

学校でやった

ぬめたしんじょう・アルミホイルをまいて
たき火でやるのがおいしいとおもう

3. しらべかた

マーク



本で"しらべ"る



いっけんしてしらべ"る

4. しらべたこと

いさつまいもについて

① しゅるい



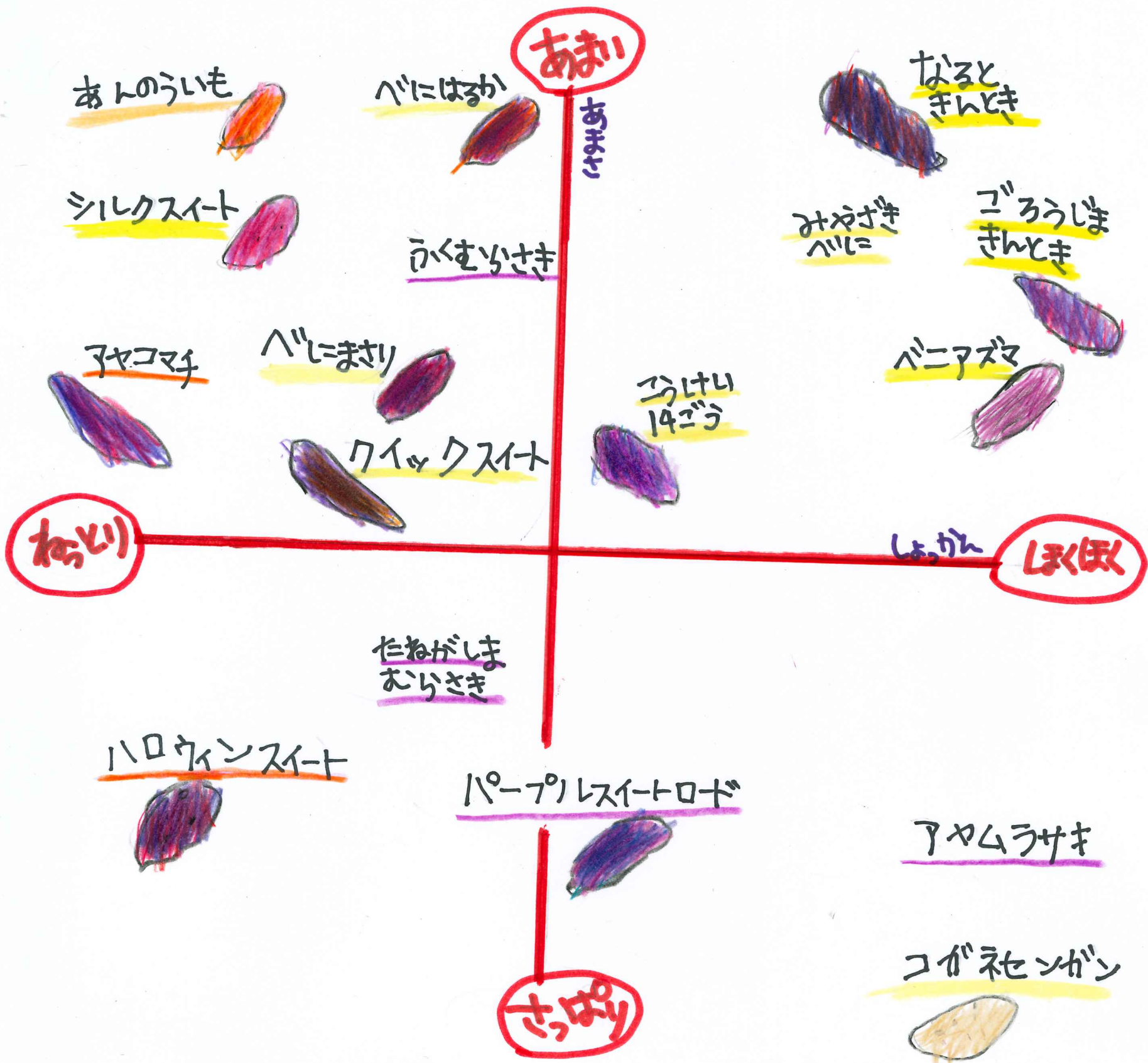
いさつまいもは色々かたちがあるバラエティーに
とんで"います。

食べたときのかんじもさまざまで、
大きく分けると「ねっとりけり」と「ほくほくけり」が

あります。

「のうぎょう生うぎっしがん シーンバンク」
には、1000いじょうのひんしゅか
ほぞんされています。

おきいもにしたときの
あまさとしょっかのチャート



なまえの下の色はなかみの色です。
いろいろないもがあってびっくりした!!

②せいしつ

2)

さつまいものみりくはあまさ。
さつまいものみりくはあまさ。でいふんか
β-アミラーゼという酵素により
ぱんがけいされることで「はくがとう」が
つくられ、あまみがましていきます。
これがおこなわれるのが
65~75℃でじっくりかねつしたときです。
おいたりにたりしてもあまくはなりますが
やくのがいちばんあまくなります。

つつみがみや火ががあるとき
中のおいとががあるのかな？

(2) いもをつつむものについて

① せいしつ

・しんぶんし

📖 3)

しんぶんしはしょうめんがあらく
くきをふくみやすいです。
しあのあいだにもくきが入ります。
くきはねつをつたえにくいので
しんぶんしはねつをつたえにくいです。

・マルミホイル

📖 4)

マルミホイルのすぐれた点はねつせいと
バリよくせいは光、しけ、しびれを
とびません。

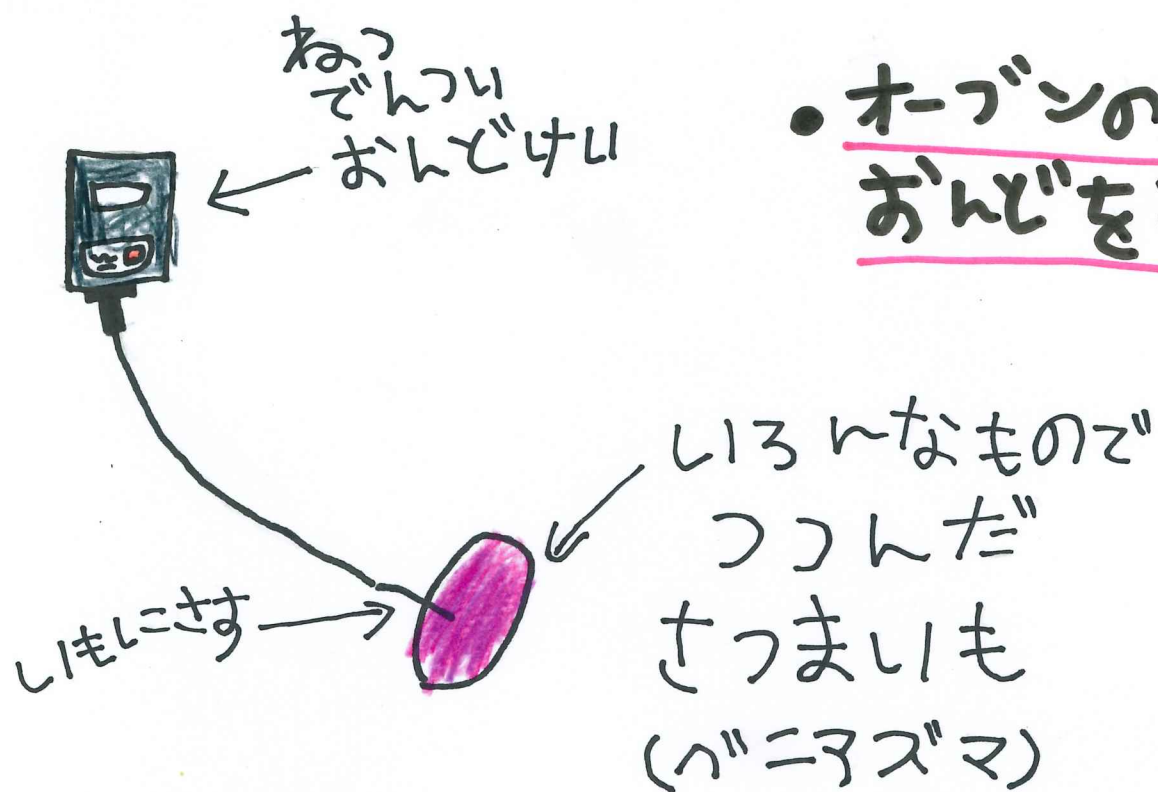
しんぶんしがあったほうが
よいのかうまいのか？

② じゅけん



つつまいもので"やいているときの
いもの中のおんど"がわかるかしらへた。

<いほう>



• オーブンの180℃で
おんどをみた

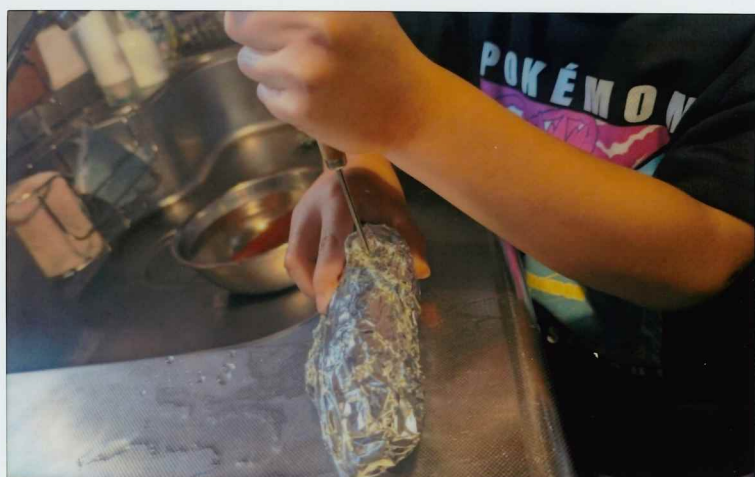
<つつんだもの>

- ① ない=もつつまない(さつまいもそのまま)
- ② めらしたしんぶんし+アルミホイル
- ③ めらしたキッチンペーパー+アルミホイル
- ④ めらしたノート+アルミホイル
- ⑤ アルミホイル

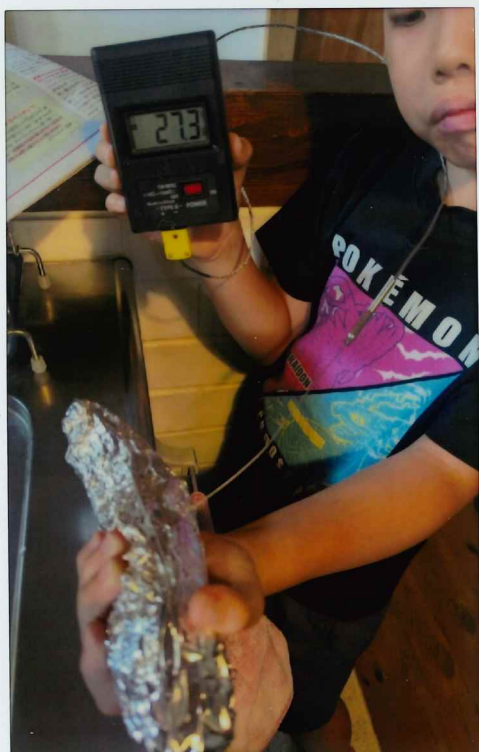
くじゅんばん



① あら、こつお



② いもいぬなをあげる



③ よんどけいさけす



④ やきながらわかる

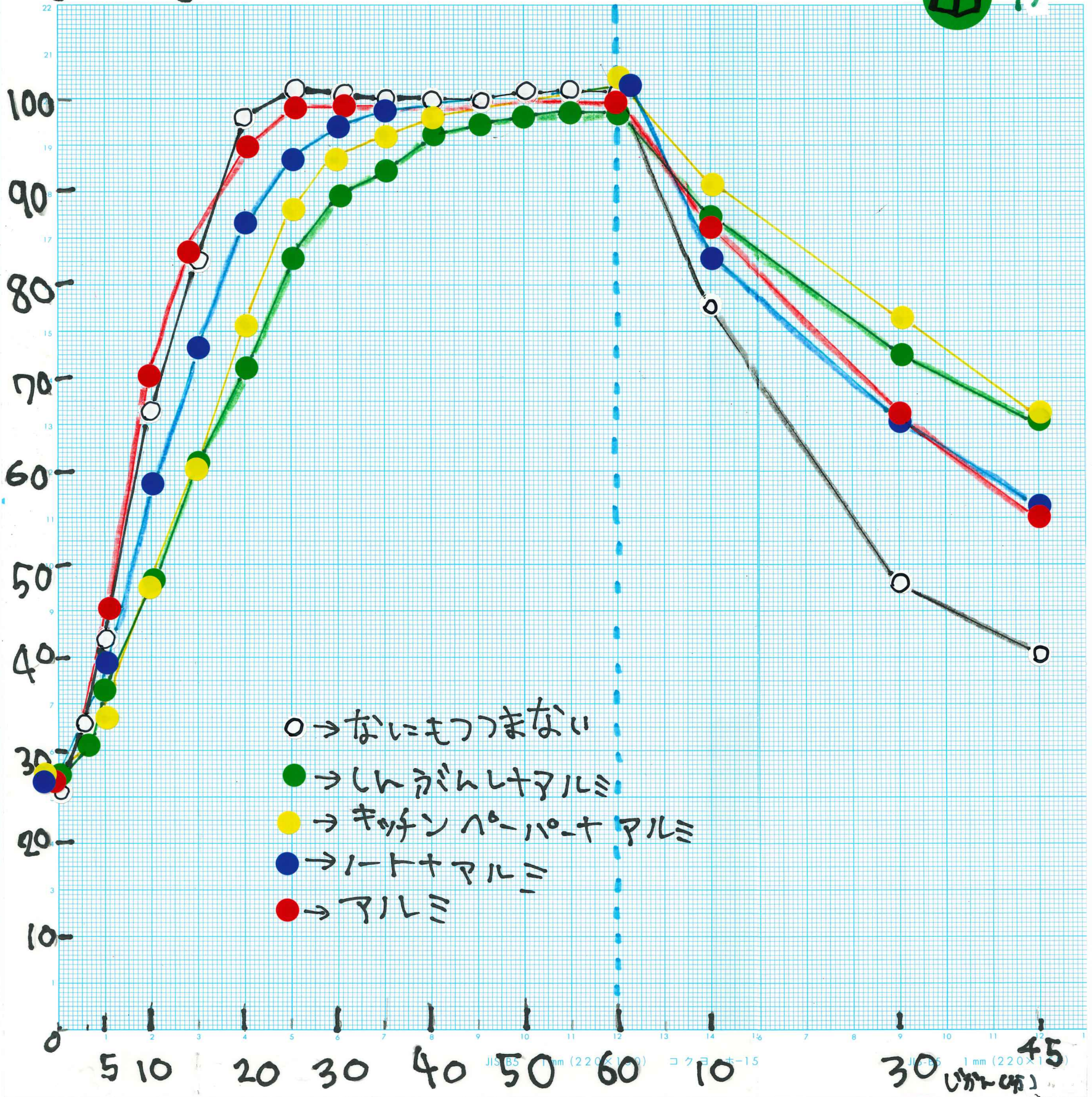
<けっか>

180℃のオーブンでやいたときの
いもの中のおんど(℃)

じかん (分)	1	2	3	4	5
0	26.3	27.3	27.5	27.4	27.2
3	31.8	32.9	29.3	31.4	33.4
5	41.4	35.7	23.8	39.0	45.4
10	62.1	48.2	48.4	58.1	70.2
15	82.8	60.4	60.3	73.6	85.9
20	92.3	71.5	75.6	86.5	94.9
25	100.6	83.1	88.1	94.2	98.2
30	101.1	89.9	93.2	97.1	98.6
35	100.1	93.5	96.5	99.3	98.9
40	99.9	95.9	97.7	99.7	99.4
45	99.7	97.6	99.6	100.1	99.6
50	100.4	98.6	100.8	100.1	99.6
55	100.2	99.1	100.7	100.1	99.4
60	99.7	99.3	100.6	100.1	99.5
オーブンから出したあと					
5	87.7	93.4	94.8	89.1	92.5
10	77.8	87.5	90.3	83.0	86.8
30	68.7	73.1	75.7	65.1	65.9
45	40.4	65.7	65.9	50.7	55.0
60	35.3	58.5	59.0	50.8	42.6

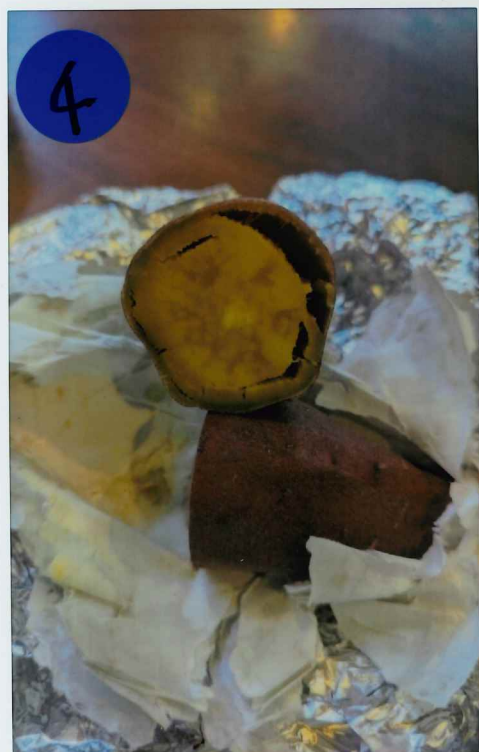
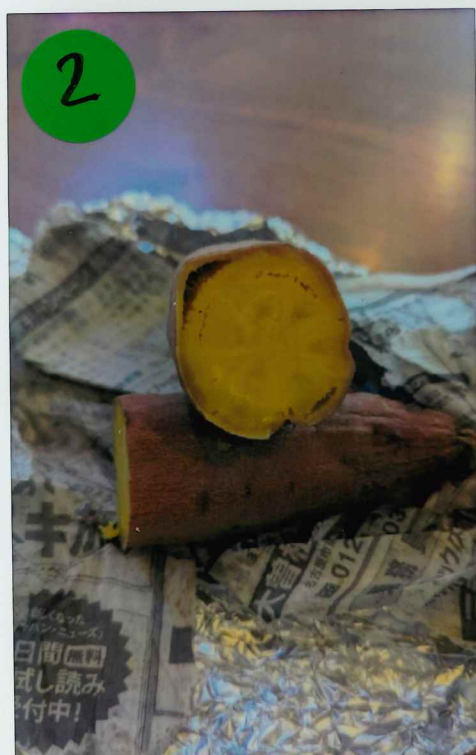
KOKUYO

おんど(°C)



〈気づいたこと〉

- ・ さいしょとさいごはいっしょ。
- ・ しちばんゆくりあがったのが●です。
- ・ ●と○がすぐおんどがあがった。



- ・ ① と ⑤ は 10 サイサしてた。
- ・ ② ・ ③ ・ ④ は あまかった。(おいしかった)
- ・ しぼくはとくに ④ がすきだった

(3) 火について

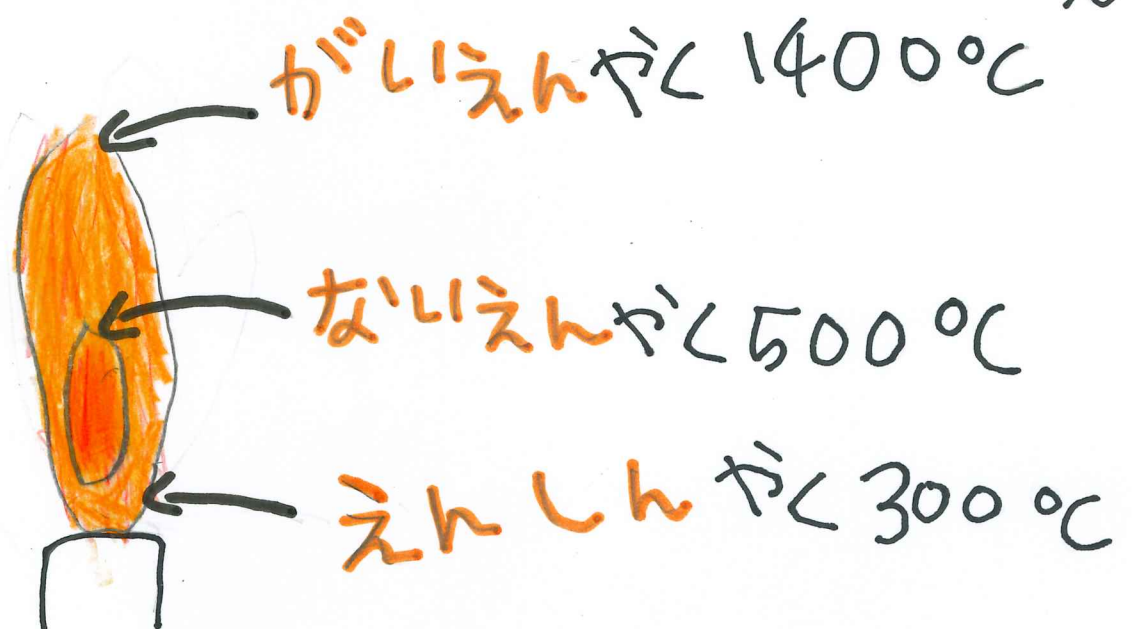
①せいつ

・火

㊦ 5)6)

火ははしよしによって
おんじがちがいます。

木がもえるのは400~470℃です。



・すみ

㊦ 7)

すみは火をたもつための
ねんりょうです。

どんなしゅるいの木でもすみにできます。

黒すみはやく330℃、白すみは

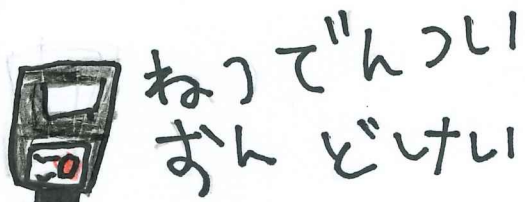
やく440℃で、ドカッといっておれいる。

② じゅけん



オーブンや火でやいたときの
いものなかのあんどをしらべた。

〈いもうほう〉



ねうでんつい
あん どけい

。 いろいろなものでやいた

いもにさす

ぬがしたしんぶんし+

アルミホイルで

つつんださつまいも(ベニマズマ)

〈やいたもの〉



オーブン 180℃



たき火

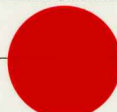


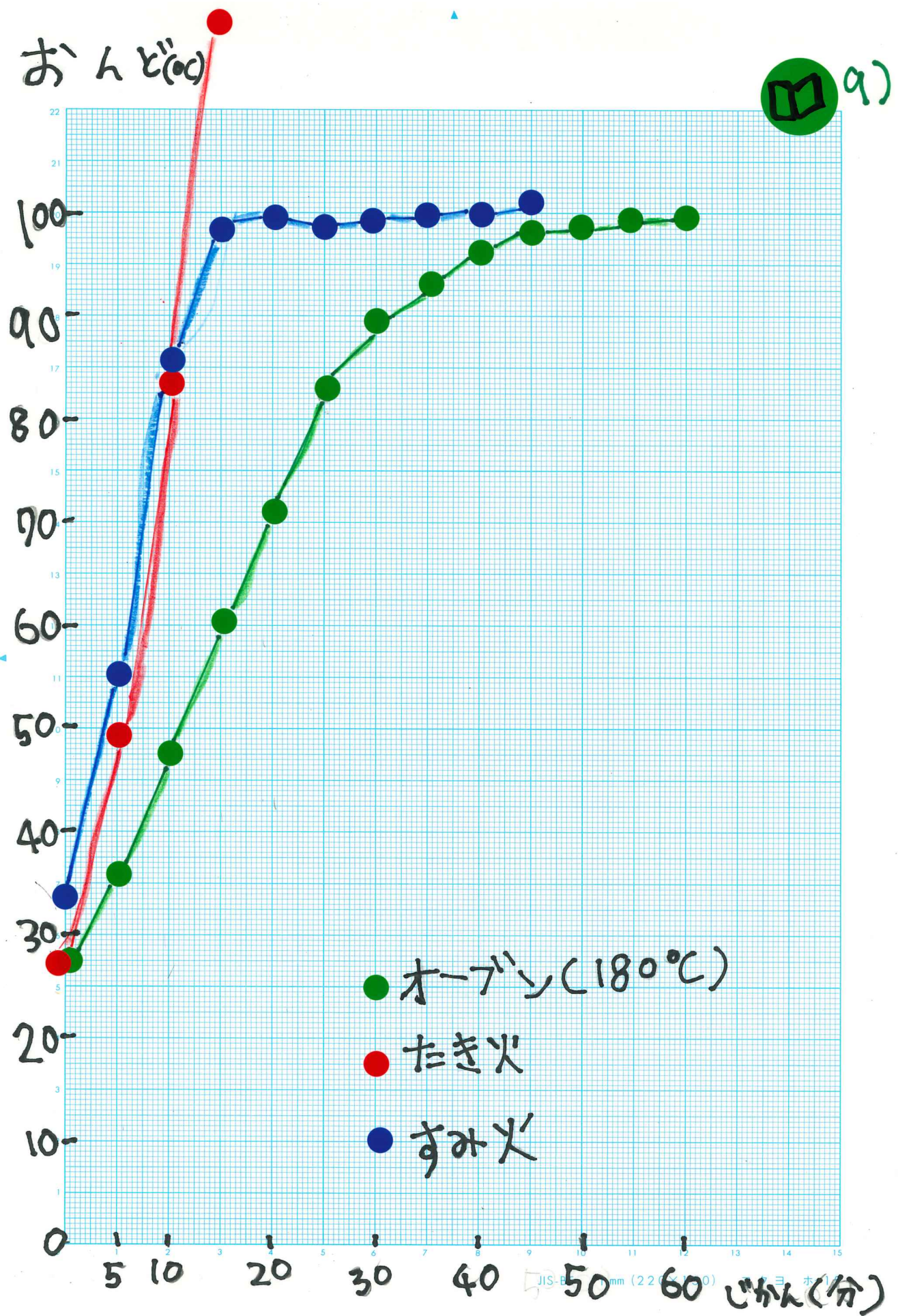
すみ火



<いっか>

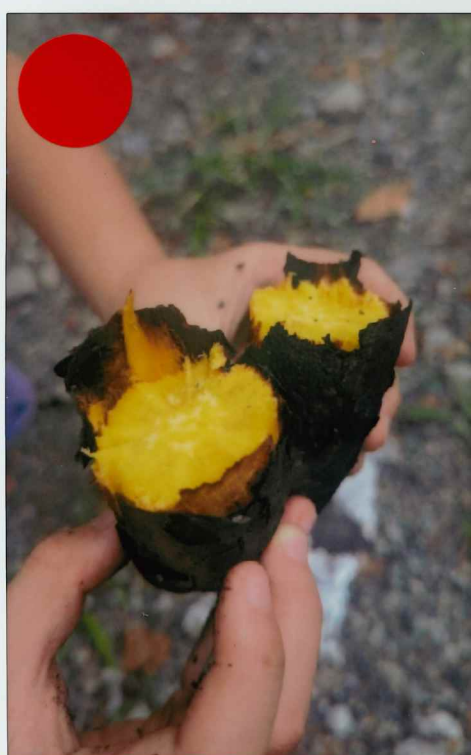
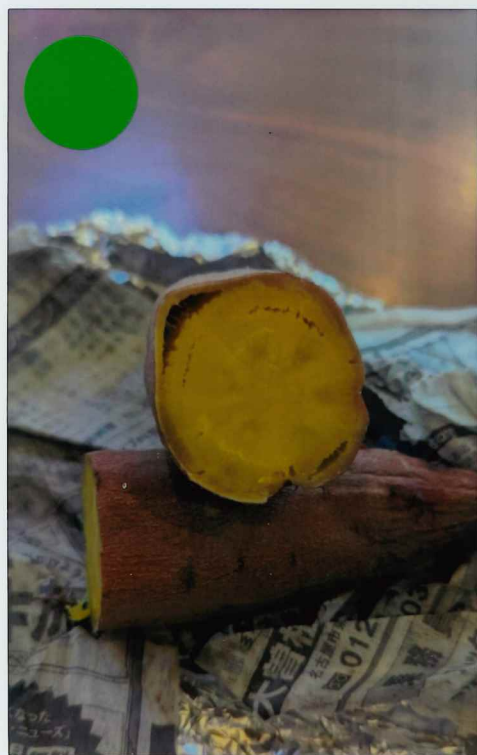
いもの中のおんど(°C)

じかん (分)	 オーブン	 たいき火	 すみ火
0	27.3	27.3	34.4
3	30.9	36.0	45.1
5	35.7	49.5	55.4
10	48.2	84.0	85.1
15	60.4	125.5	98.6
20	71.5	とりだした	98.5
25	83.1		98.1
30	89.9		98.6
35	93.5		98.9
40	95.9		99.5
45	97.6		101.0
50	98.6		とりだした
55	99.1		
60	99.3		



〈気づいたこと〉

- と ● の おんど の あがりかたが ぜんぜん ちがった。● と ● は ちよ、としにマナ。(すくあがる)



● と ● はハサミで切った。
 そんなに美味しくなかった。

ナミミでおいしい
 はすなのしに
 ナミミでかな？

(4)おいしくつくるために

たき火でおいしくならなかった。
だから本でしるべた。

<やきいもをおいしくやくコシ>

8)

① 火だねをつくる。

火だねとなるすみを
木などをもやしてつくります。

② はいをつくる。

しもをやしためのはいをつくります。

火だねにかれ草やおちしを
くへてどんとんもやしていきます。

③ しもをはいの中に入れる。

しもぜんたいがつつみこまれるように
入れる。30~40分やく。

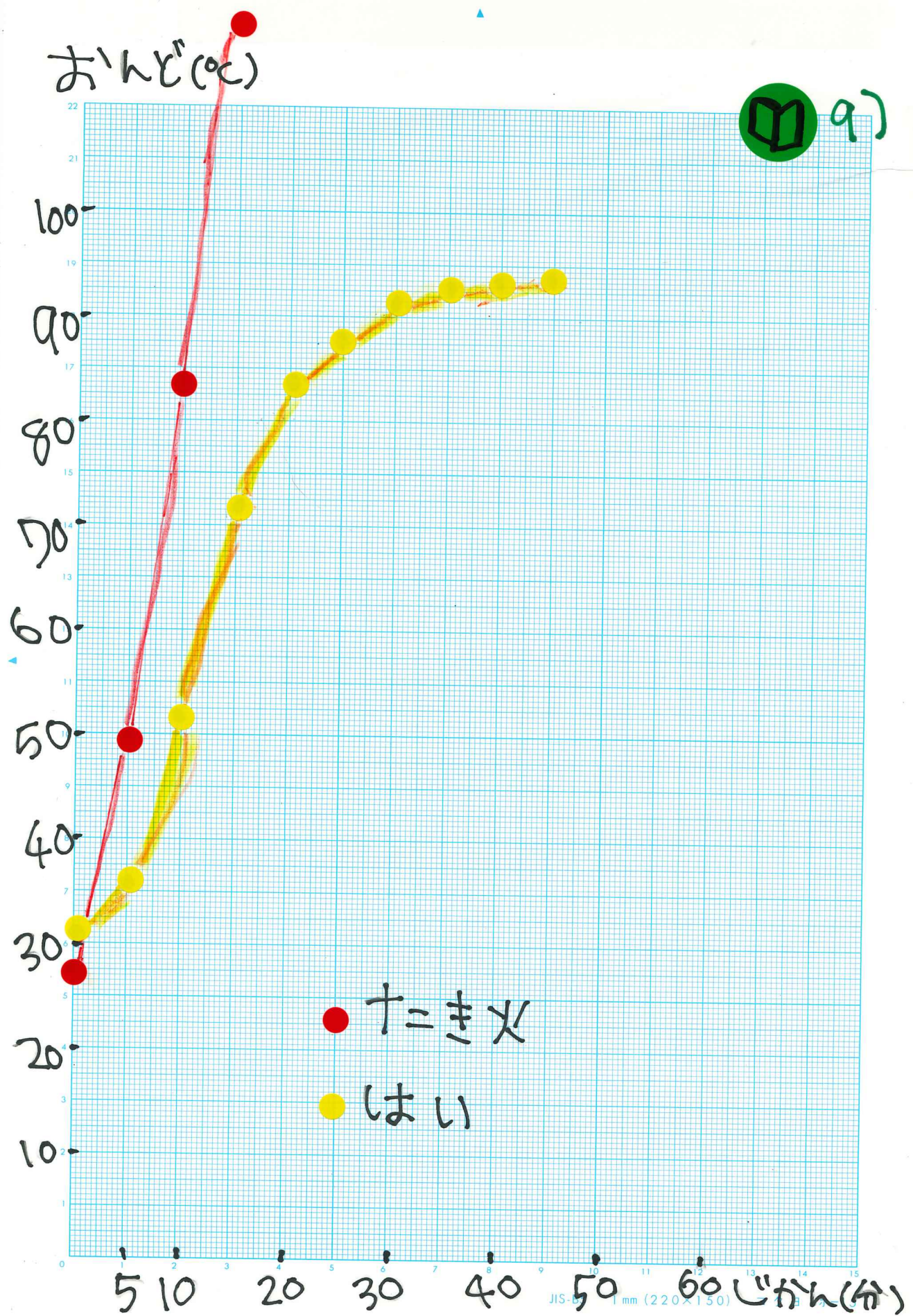
<本のとおりにや<



おちばをあつめて
はいをつくら。
(くさかたー!!)

いかん(か)	ししもの中のおんど (℃)
0	30.7
3	32.1
5	35.3
10	52.2
15	73.9
20	84.0
25	88.9
30	91.0
35	93.1
40	94.1
45	93.9

しんごんし+
アルミホイル
でフンだいを
はいでやいたときの
おんどをみた。



はいはゆっくりあがったし
 さいごのおんどがほかにためた
 やつよりひくかった。



はいで「やいたいもしよ
きいろくておいしかった。
オーブンよりおいしかった。

そして
たべるとおいしい気がした。

5. おかたこと

○ さつまいもはゆっくり
かねさせることで

○ しんぶんしでつつむと
ゆっくりおんどがあがる
からあまくなる。

○ たき火・すみ火はあつすぎで
あまくならなかった。
はいでやくとおいしかった。

だいいいなのは

★ ゆっくりおんどをあしがる
こと

6.かんそう

- 十=き火がおいしくなくて
ひっくり返した。
- じゅうけんは十のしかたけど
かくのはたいへんだった。
- おいしいやきいもちを
いっしょおいたべねとうれしかった。
- グラフのかきかたをおぼえた。
うれしかった。
- いろいろなものの本をかりてしなべた。
たいへんだった。
- コトどは石やきいもちにちょうせんするぞ!!

7. 参考・引用文献リスト

作品名: おいしいやきいもをつくるぞ!!

名前: 脇阪 拓歩

No.	著書名	書名	出版社名	出版年	ページ	図書館名 請求記号
1)	八田 尚子 (構成・文) 野村 まり子 (構成・絵) 大竹 道茂 (監修)	まるごと さつまいも	絵本塾出版	2018年	10, 11	小田原駅東口図書館 616
2)	若山 曜子	さつまいものお菓子	家の光協会	2022年	6, 7	小田原市立中央図書館 596.6
3)	竹花 愛子	新聞紙の実験	さ・え・ら書房	1999年	全ページ	小田原市マロニエ図書館 404
4)	クライブ・ギフォード	身近すぎて気づかない 偉大な発明図鑑	日経ナショナル ジオグラフィック	2024年	36, 37	小田原市立中央図書館 507.1
5)	ガリレオ工房 (指導・監修) 伊地知 国夫 ほか	小学館の図鑑NEO17 科学の実験	小学館	2009年	60-63	小田原駅東口図書館 R407
6)	古谷 真理子	理科が楽しくなる! ランキング! 4 科学の不思議	教育画劇	2006年	24-27	小田原市立中央図書館 408
7)	杉浦 銀治	火と炭の絵本 炭焼き編	農山漁村文化協会	2006年	1, 8, 9, 28	小田原市立中央図書館 658
8)	農文協 (編)	農家が教えるいもづくし	農山漁村文化協会	2023年	32-44	小田原市立中央図書館 596.3
9)	小西 豊文 (監修)	表・グラフの書き方辞典	PHP研究所	2009年	全ページ	小田原市立中央図書館 350

