



ミスター
じっけん

なつやす
Mr.スミスの夏休み自由研究

じゆうけんきゅう

実験! お酢のチカラをときあかせ

じっけんす
実験! お酢のチカラを
ときあがせ TOPへ



TARGET!



実験・お酢メニューは、
お家人といっしょに
チャレンジしてね!

ミッション
3

ごはんをピンク色にしよう!

ごはんをピンク色にすることができるって本当・・・!?
なんと、黒豆ごはんにお酢をまぜると、
みるみるうちにピンク色になるんだ。
ピンク色のすしめしができたら、いろいろトッピングをして、
ちらしずしにもチャレンジ!
黒豆のほかにも、ピンク色になる食べものを紹介するよ。

じっけん
実験にかかる時間

じがん
1~2時間

いんざつ
印刷はこちら



じっけん
実験してみよう!

用意するもの



黒豆
30グラム



米
3合



水
100ミリリットル
※黒豆用



水
てきりょう
※すいはん用



ラップ



すし酢
90ミリリットル



たいねつボウル

<そのほかに用意するもの>

- ・すいはんき
- ・しゃもじ



1

黒豆と水100ミリリットルをたいねつ皿に入れ、ラップをかけ、500ワットの電子レンジで3分あたため、やわらかくします。

黒豆は多すぎると実験がうまくいかなくなるので、分りようを守ってください。

※たいねつ皿、ラップがあつくなっているのでやけどに十分に注意してください。



2

お米をあらい、すいはんぎに黒豆をしるごといれ、3合のめもりまで水を入れてごはんをたきます。



3

お米がたきあがったら、すし酢をまわしかけ、手早くませあわせます。あっという間に、ごはんがピンク色にかわり、ピンク色のすしめしのできあがり！



保護者の方へ

- ・実験やお酢メニューは、お子様だけでなく、保護者の方もいっしょに行ってください。
- ・黒豆の加熱後の容器やラップは、熱くなっています。レンジから取り出すときは、鍋つかみなどを利用して、やけどに十分に注意してください。
- ・ラップを外すときは、少しずつゆっくり外してください。一気に外すと蒸気によりやけどする恐れがありますので、十分に注意してください。



かんさつ 観察してみよう!



すし酢をいれる前とくらべてみると、ピンク色になっているのがよく分かるよ！まずは半分だけすし酢をませあわせてくらべてみよう！



なぜだろう？

お酢には赤っぽい色をあざやかにする力があるんだ。

黒豆には「アントシアニン」という、発色のもとになるふっしつがふくまれているんだけど、この「アントシアニン」は「酸性(さんせい)」に反応するとピンク色になるせいしつを持っている。お酢は「酸性(さんせい)」なので、黒豆とまぜるとピンク色になるんだよ！



おしゃれお酢メニューにもチャレンジ！



サーモンとチーズの黒豆ちらし寿司

作ったピンク色のすしめしに、サーモンやたまご、チーズをトッピングしてちらしうしを作ろう！チーズは星のかたちにくりぬいて、かわいくしてね。

レシピはこちら



こんな食べものもピンク色にかわるよ！

色が変わる野菜



むらさききゅべつ



ラディッシュ



ブルーベリー



なす

むらさききゅべつの実験

用意するもの

むらさききゅべつ
150グラムこくもつ酢
大さじ5さとう
大さじ5しあ
小さじ1/2

まな板



ほうちょう



ほぞんようき

実験の方法



1

こくもつ酢、さとう、しあをまぜて、ピクルスえきをつくる。

2

ピクルスえきに、千切りにしたむらさききゅべつをつけます。つけてしばらくするとピクルスえきがピンク色にかわります。
※れいぞう庫で半日～1日ほどつければ、むらさききゅべつのピクルスができあがります。

ピクルスえきの代わりに、水につけたものとくらべると、
色のちがいがよく分かるよ！



