

木毎シロップ

大実けん

八丈町立三原小学校4年
すず木いち花

お父さんが去年木毎シロップを手作りしていて、それがとてもおいしかったので自分で作ってみたいと思いました。

梅をつける砂糖の種類を考えたうとうなるかも予想して、実けんを、ちがいをたしかめる。

2週間(14日間)毎日かんさつして写真を撮る。

★木毎(うめ)

○木毎とは?
ウメはバラ科サクラ属の木になる実で、熟しても甘くならず、強い酸味や苦味が特徴的な果実です。
主に木毎、梅干し、木毎シロップの木オミヤなどにする事が多く、古くから親しまれてきた果物です。

中国が原産とされ、日本には平安日時代にすずみに入ってきたとされています。

うめシロップ

★木毎料

- ・木毎 → 知母ヶ山農産の南高木毎
- ・砂糖 → 上白糖・三温糖・ザラメ・氷砂糖
- ・ビン → たい熱かラス(熱湯がこぼれるため)



★作り方

1. 保でん下ろしビンに熱湯で消毒する。
2. 梅を流水でよく洗う。
3. ケトルで木毎のへたを取る。
4. 洗った梅をやさしく洗いぬいでおく。
5. つけこむ木毎と同じ分量になるよう砂糖を計る。
6. ビンに木毎と砂糖をやさしく入れる。
7. たいぞう庫にいれかき混ぜ、毎日砂糖と木毎がよくなるようにビンをかき混ぜる。
8. 糸約10日ほどで砂糖が溶けたら完成!!



★結果 ランキング

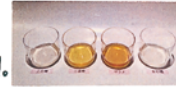
- ・砂糖のしける早さランキング
- 1. 氷砂糖
- 2. ザラメ
- 3. 三温糖
- 4. 上白糖



結果... 予想と真逆でした。砂糖のつぶが大きいほうがとけやすくて、砂糖のつぶが小さいほうがとけにくかった。

シロップの色のこさランキング

- 1. ザラメ
- 2. 三温糖
- 3. 上白糖
- 4. 氷砂糖



結果... 予想とほぼ同じでした。砂糖の色が小さいほうがシロップの色がこって、砂糖の色が白かったりとうっすらな色になった。

シロップの甘さランキング

- 1. 上白糖
- 2. 三温糖
- 3. ザラメ
- 4. 氷砂糖

結果... 予想と真逆でした。砂糖のつぶが小さいほうが甘く感じて、砂糖のつぶが大きいほうが甘さを感じにくかった。

木毎の飲み方・食べ方



木毎ジュース
木毎シロップ
+
水



木毎ソーダフロート
木毎シロップ
+
たんぽぽ水・アイス



ホット木毎
木毎シロップ
+
お湯



木毎ゼリー
木毎シロップ
+
ゼラチン水

★予想 ランキング

・砂糖のしける早さランキング

- 1. 上白糖
- 2. 三温糖
- 3. ザラメ
- 4. 氷砂糖

理由... 砂糖の粒の大きさが小さいほうがとけやすかったから。

・シロップの色のこさランキング

- 1. ザラメ
- 2. 三温糖
- 3. 上白糖
- 4. 氷砂糖

理由... 砂糖の色を見て思った。

・シロップの甘さランキング

- 1. 氷砂糖
- 2. ザラメ
- 3. 三温糖
- 4. 上白糖

上白糖・三温糖・ザラメ・氷砂糖



砂糖のつぶの大きさがちがうのととけやすさの理由はほぼ全部同じになった。

実けん結果



【氷砂糖】

- ①色: とう明
- ②味: 始めに酸味がきてたまたま甘く感じた。
- ③香り: 梅の酸味を感じる。



【ザラメ】

- ①色: 茶色
- ②味: 始めに酸味がくるが徐々に甘さを感じた。
- ③香り: 梅の酸味を感じる。



【三温糖】

- ①色: うっすら茶色
- ②味: 始めに甘みがきてたまたま酸味を感じた。
- ③香り: 梅の酸味を強く感じる。



【上白糖】

- ①色: とう明
- ②味: 始めに強い酸味がきてたまたま甘く感じた。
- ③香り: 梅の酸味を感じる。



まとめ

- 気づいたこと
 - ・梅を洗ったあと、カビが生えないようにするため水分を拭かないにふきとった。
 - ・梅をビンに入るとき、ぎゅぎゅがないようにやさしく入れた。
 - ・発酵しないように毎日かき混ぜてみた。
- 実けんであつたこと
 - ・木毎から出るエキスは「ほぼ」全部同じだった。
 - ・砂糖の種類によって色・味・香りがぜんぜんちがう。
 - ・梅の酸のエキスが出る時と梅はツルクになった。
- おもしろいと思ったこと
 - ・砂糖の種類によって色・味・香りがぜんぜんちがう。
 - ・予想と結果がぜんぜんちがっていた。
 - ・砂糖のしける速さが速いと甘さを感じにくい。
- 次にチャレンジしたいこと
 - ・やったことのない砂糖や梅果物などでシロップを作ってみた。